
ТВОЯ
КОФЕЙНЯ


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кофе - один из древнейших напитков, который еще с древних времен пользовался и пользуется по сей день огромной любовью миллионов людей любого возраста и национальности. Но для того чтобы действительно познать истинный вкус этого напитка, нужно уметь его готовить, соблюдая все необходимые для этого «ритуала» условия. Эта книга откроет вам множество секретов хранения и приготовления кофе. Воспользовавшись ими хотя бы один раз, вы уже не сможете отказаться от этого напитка, покорившего сердца большинства людей нашей планеты.

- Елена Владимировна Маслякова
  - Введение
    -
  - Глава 1.
    -
  - Глава 2
    -
  - Глава 3
    - Способы приготовления кофе
      -
  - Глава 4
    -
  - Глава 5
    -
    - Эспрессо-соло
      -
    - Эспрессо-допио
      -
    - Эспрессо-допио с коньяком
      -
    - Эспрессо-допио с орехами
      -
    - Эспрессо кон пана
      -
    - Эспрессо кон пана с ромом
      -
    - Эспрессо кон пана с орехами
      -
    - Кофе американо
      -
    - Кофе американо с виски

- Кофе американо с мускатом
- Маччиато
- Маччиато с ликером
- Маччиато с мадерой
- Мокко с черным шоколадом
- Мокко с белым шоколадом
- Мокко коньячный
- Мексиканский мокко с корицей
- Мексиканский мокко с коньяком
- Мексиканский мокко терпкий
- Мокко со специями и лимоном
- Мокко со специями и коньяком
- Мокко со специями винный
- Мокко со специями и горьким шоколадом
- Кофе кон лече
- Кофе кон лече с красным вином
- Ристретто
- Ристретто с водкой
- Борджиа
- Борджиа с белым вином
- Перл-кафе
- Перл-кафе с бальзамом

- Кофе с чесноком
- Глава 6
  - Классический рецепт
    - Вариант 1
    - Вариант 2
    - Вариант 3
  - Капучино пряный
  - Капучино с мороженым
  - Капучино охлажденный
  - Капучино шоколадный
  - Капучино белый
  - Капучино с коньяком
  - Капучино жгучий
  - Капучино с карамелью
  - Капучино пьяный
  - Капучино горький
  - Капучино любимый
- Глава 7
  - Стандартный кофе
    - Черный кофе одинарной крепости
    - Черный кофе двойной крепости
    - Мраморный кофе
    - Кофе с лимоном
    - Кофе с какао

- Кофе с чаем
  - Кофе с чаем и сгущенным молоком
    -
  - Кофе с чаем – классический способ приготовления
    -
- Кофе с шоколадом
  - Кофе с горьким шоколадом
    -
  - Кофе с шоколадом по-бразильски
    -
  - Мокко-актив
    -
  - Кофе с молоком
    -
  - Кофе «Амаретто»
    -
  - Кофе по-московски
    -
  - Кофе по-парижски
    -
  - Кофе по-славянски
    -
  - Кофе по-ливански
    -
  - Рождественский кофе
    -
  - Кофе «Валерия»
    -
  - Молочный кофе «Жулия»
    -
  - Кофе «Бодрость»
    -
  - Молочно-шоколадный кофе со сливками
    -

○ Глава 8
- «Черная красавица» (с ромом)
  - Вариант 1
    -
  - Вариант 2
    -
- Samba 1
  -
- Samba 2

- Навсегда 1 (кофейный ликер и галиано)
- Навсегда 2 (кофейный ликер, галиано, кокос и орехи)
- Кофейный пунш с яйцом
- Кофейный пунш с яйцом и мороженым
- Огненный кофейный пунш
- Огненный кофейный пунш с кокосовым молоком и шоколадом
- Глинтвейн-мокко
- Глинтвейн-мокко с фруктами
- Фруктовая пена
- Мятный крем
- Тостадо с карамельным кремом
- Карамельный крем
- Кофе с коньяком
- Ароматный
- Кофелад
- Коктейль-мокко
- Кофелад с коньяком
- Кофелад изысканный
- Коктейль «Русский черный»
- Коктейль «Бразил»
  - Вариант 1
  - Вариант 2

- Глава 9
  - «Сахарная голова с содовой»
  - «Сахарная голова со льдом»
  - Коктейль фруктово-кофейный
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Коктейль кофейно-фруктовый со специями
    - В этот напиток можно также добавить немного ванили или ванильного сахара, а стручок ванили использовать для украшения – насадить на край бокала. Другой вариант ароматизации напитка – мята и киви: на шпажки нанижите кружочки очищенного киви, украсьте веточками мелиссы – и, помешивая коктейль, вы будете вдыхать приятный аромат.
  - Кофейный крем
  - «Прохлада вечера»
  - «Сладкая мечта»
  - Кофейный коблер
  - Шоколадно-кофейное молоко
  - Десертный напиток
- Глава 10
  - Апельсиновый кофе с орехом пекан
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Кофе с малиной
    - Вариант 1

- Кофе с малиновым желе
- Вариант 2
- Кофе с боярышником
- Кофе с шиповником
- Кофе с яблочным соком
- Вариант 1
- Вариант 2
- Айс-кофе с соком из вишни, клубники и черешни
- Апельсиновый кофе
- Совершенно летний апельсиновый кофе
- Совершенно зимний апельсиновый кофе
- Кофе с виноградным соком
- Вариант 1
- Вариант 2
- Кофе с гвоздикой
- Вариант 1
- Вариант 2
- Кофе с марципаном

○ Глава 11

- Кофе-глясссе
- Вариант 1
- Вариант 2
- Вариант 3

- Вариант 4
- Вариант 5
- Вариант 6
- Кофейный лед
- Вариант 1
- Вариант 2
- Кофе с газированной водой
- Вариант 1
- Вариант 2 (для тех, кто не за рулем)
- Вариант 3 (для торжественных случаев предлагаем приготовить напиток с оригинальным оформлением края фужера)
- Вариант 4
- Кофе с мороженым
- Кофе со сливочным мороженым
- Кофе с шоколадным мороженым
- Кофе «Айсберг»
- Холодный кофе с молоком
- Кофе со сгущенным молоком
- Кофе «Гейзер»
- Взбитый кофе
- Холодный кофе с вареньем
- Вариант 1
- Вариант 2

- Болгарский холодный кофе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Холодный шоколадный кофе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе с желтком
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
  - Вариант 4
  - Вариант 5
  - Вариант 6
- Быстрый кофе-гляссе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Айс-кофе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
- Венский холодный кофе
- Миндальный кофе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Клубничный холодный кофе с ромом

- Абрикосовый холодный кофе с коньяком
- Кофе «Лимонная свежесть»
- Холодный кофе с какао и мороженым

Глава 12
- Классический рецепт турецкого кофе
- Кофе по-восточному
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе по-турецки с яичным желтком
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
- Кофе мокко по-турецки
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе «Араб»
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе по-арабски
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе по-мексикански
- Кофе «Солнечная мексика»

- Кофе по-варшавски
- Кофе «Польша»
- Кофе по-венски
- Кофе «Австрийский»
- Кофе по-египетски
- Кофе по-румынски
- Кофе «Голливуд»
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе по-явански
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
- Французский крем-кофе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Французский кофе ройал
- Австралийский кофе с приправами
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе «Нью-Орлеан»
- Кофе «Нью-Орлеан» с белым вином
- Средиземноморский кофе

- Средиземноморский кофе с ванилью
- Кофе «Европа»
- Кофе «Европа» с красным вином
- Кофе «Европа» с лимоном
- Кофе «Африка»
- Кофе «Индия»
  - Вариант 1
  - Вариант 2
  - Вариант 3
- Кофе «Ориент»
- Кофе мокко по-арабски
- Кофе по-казацки
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе по-бразильски
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Ириш кофе

○ Глава 13
- Ржаной кофе
- Холодный ржаной кофе
- Цикориевый кофе
  - Вариант 1

- Вариант 2
- Желудевый кофе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе «Десертный»
- Кофе «Апельсиновый аромат»
- Кофе «Фруктовый рай»
- Нежный молочный кофе с бананами
- Медовый кофе с чесноком
- Кисломолочный кофе
- Кофе с черным перцем

Глава 14
- Шоколадный мятный кофе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе со смородиной
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Мускатный кофе
  - Вариант 1
  - Вариант 2
- Кофе с орехами
- Кофе со сливками
  - Вариант 1
  - Вариант 2

- Способ приготовления. Измельчите кофе, предварительно тщательно обжарив его, залейте горячей водой и сварите, как и в первом варианте.

- Глава 15
  - Стандартные
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Холодный кофейный настой
    - Вариант 1
    - Вариант 2
  - Кофейный сироп
  - Мятный кофейный сироп
  - Кофейный холодный напиток
  - Ореховый сироп
    - Вариант 1
    - Вариант 2
    - Вариант 3
  - Малиновый кофейный сироп
    - Вариант 1
    - Вариант 2
    - Вариант 3
  - Кофейный сироп с ромом
    - Вариант 1
    - Вариант 2
    - Вариант 3
  - Кофейный сироп с коньяком

- Вариант 1
- Вариант 2
- Клубничный кофейный сироп
  - Вариант 1
  - Вариант 2

○ Глава 16

- Если вы убеждены, что домашний уют невозможен без гармоничного сочетания во всем, предлагаем следующий вариант.
- Кофейник, молочник и сахарница расставляются, как и в первом варианте. Опять-таки, принимая во внимание маленькую площадь, достаточно подать одно большое блюдо с выпечкой и конфетницу. Мы уверены, что такой сюрприз понравится вашим близким и поднимет всем настроение.

○ Глава 17

- Пирог «Шарлоттка»
- Безе
- Ватрушка «Утренняя»
- Рогалики «Нежные»
- Язычки слоеные
- «Пальчики»
- Круасаны французские
- Печенье «Вермишель»
- Печенье шоколадное
- Пирог «Апельсин»

- Струдель
- Пудинг «Смородина»
- Печенье «Геркулес»
- Булочка «Устрица»
- Шоколадная глазурь
- Сливочная колбаска
- Печенье сырное
- Шербет фруктовый
- Торт «Аист»
- Торт «Цветочный»
- Пирог «Лаковый»
- Пирог медовый с лимонной начинкой
- Творожный кекс
- Аморфы
- Пышки мавританские с миндалем
- Торт венецианский

○ Глава 18

- Пирог «Зебра»
- Пирожное «Кофейное»
- Кофейные пирожные из манной крупы
- Кофейные оладьи
- Кофейное суфле

- Кофейный рис
- Кофейный пудинг
- Подливка
- Кофейный крем-желе
- Крем-желе с апельсиновыми корками
- Ореховые ломтики к кофе
- Кофейный торт
- Кофейная карамель
- Кофейное мороженое
- Масляный кофейный крем
- Кофейный мусс
- Мусс кофейно-шоколадный
- Кофейный крем
- Крем орехово-кофейный
- Кондитерский кофейный крем
- Кофейные сэндвичи
- Сдобные кофейные рожки
- Кофейный крем с вафлями
- Английский кофейный крем
- Коктейль кофейный
- Коктейль яблочно-кофейный
- Торт «Нежность»

- Трюфели
- Кофейная запеканка
- Ореховые колбаски

- Заключение

Елена Владимировна Маслякова
Твоя кофейня

Введение

Предлагаемая вашему вниманию книга содержит очень интересную и в то же время полезную информацию для тех, кто из большого ассортимента напитков отдает предпочтение кофе. Кроме множества разнообразных рецептов, в книге изложено большое количество практических советов, позволяющих выполнить ритуал приготовления и подачи кофе на высшем уровне.

Прочитав ее, вы ознакомитесь с правилами хранения и приготовления кофе. Узнаете, как правильно выбрать кофе, как определить качество и свежесть кофейных зерен, как их размолоть в зависимости от того, какой кофе вы собираетесь сварить.

Интересное описание различных историй из жизни великих людей, связанных в той или иной степени с кофе, сделает чтение не только познавательным, но и забавным. Мы имеем в виду, что эта книга пригодится не только для того, чтобы применить на практике полезные советы, приведенные в ней, но и просто чтобы отвлечься от повседневной суеты, то есть в развлекательных целях. Она подарит вам немало часов любопытного чтения. Вы не будете разочарованы: различные байки и легенды о кофе приятно разнообразят ваш досуг и расширят в некоторой степени кругозор.

Если вы очень любите кофе и считаете, что знаете о нем все, то вы глубоко заблуждаетесь, так как все знать об этом прекрасном напитке невозможно. И информация, приведенная в книге, внесет немало нового в ваши познания о кофе. Или, если вы никогда не любили кофе и один звук этого слова вызывал у вас отвращение, возможно, прочитав эту книгу, вы измените свое мнение о нем. По крайней мере, дополнительные познания не будут лишними и, возможно, позволят вам блеснуть своей эрудицией даже среди завзятых кофеманов.

Например, возьмем влияние кофе на здоровье человека. Что об этом можно сказать? В общем-то, немного. На самом деле влияние кофе на человеческий организм очень разнообразно. Оно может быть как положительным, так и отрицательным. Вы найдете в книге различные мнения врачей о кофе и его воздействии на организм. Опираясь на их авторитетное мнение, вы сможете решить для себя, стоит ли вам пить кофе, и если стоит, то какой именно.

Приведено здесь множество рецептов и способов приготовления кофе. Если вы сами не очень любите этот напиток,

но ваши друзья и знакомые просто обожают его, вам стоит прочитать эту книгу и попробовать сварить кофе хотя бы по одному или двум рецептам, чтобы побаловать их, когда они придут к вам в гости. Поверьте, они не будут разочарованы и оценят ваши старания.

А если вы сами без ума от кофе и считаете, что лучшего напитка для общения не найти, то эта книга создана специально для вас. Кстати, здесь же приведены рецепты кофе, который можно употреблять в зависимости от времени суток. Например, утром – для пробуждения и заряда энергии, днем – для поднятия настроения, а вечером – для крепкого сна.

Целая глава посвящена способам приготовления кофе с алкоголем, который можно подавать на каком-нибудь празднике вместо спиртного – это будет и красивее, и оригинальнее. Еще одна глава содержит рецепты приготовления кофе с различными добавками. Воспользовавшись ими, вы разнообразите свой привычный классический кофе, немного изменив его вкус или внешний вид.

Все это вы узнаете, прочитав книгу «Твоя кофейня».

Глава 1.
История кофе

Кофе известен человечеству с глубокой древности, и его история полна тайн, загадок, интриг, окутана многими поэтическими легендами, покрыта толщей времени, которое скрывает, что является правдой, а что вымыслом.

Общеизвестно, что родиной кофе считается Эфиопия, а точнее – ее юго-восточная и труднодоступная горная провинция Каффа, от названия которой и произошло название дерева, а также и его семян, из которых готовят этот прекрасный напиток. Любопытно, что этот же регион ученые-антропологи считают колыбелью человечества – районом проживания первых австралопитеков, – поэтому естественно, что достоверных данных о начале использования человеком кофе нет и быть не может. Но согласимся, что это судьбоносное совпадение свидетельствует о том, что история человечества и история употребления кофе тесно переплелись с самого начала.

Кофе и здоровье

Ряд исследований в области влияния кофе на обмен веществ в организме позволил сделать вывод о том, что способствует более интенсивному потреблению энергии.

В самой Эфиопии до сих пор встречаются многочисленные дикие заросли кофе. По-видимому, первоначально аборигены использовали листья кофейного дерева, из которых готовили бодрящий напиток, чем-то похожий на чай. Об этом свидетельствуют результаты изучения быта архаичных племен этого региона, которые до сих пор делают из кофе аналогичный напиток. Практика утоления жажды настоем из листьев кофе постепенно распространилась по всей стране, и вскоре сбор листьев кофе превратился в отрасль сельского хозяйства этого региона, а в дальнейшем напиток стал распространяться все дальше и дальше.

Первой страной, которая переняла практику употребления кофе, был Йемен, поскольку в V—VII веках он находился в составе владений Эфиопии. В это же время было положено начало и использованию кофейных зерен, мякоть которых сушили и перемалывали вместе с пергаментной оболочкой в порошок и, как и из листьев, заваривали ароматный напиток, получивший название «гешир». Бедное крестьянское население Йемена до сих

пор пьет его.

Кофейные советы

Знатоки предпочитают готовить кофейный напиток, смешав зерна разных сортов. Попробуйте смешать арабику и робусту в разных пропорциях, и вас поразит богатство вкуса свежесваренного кофе.

Новой эпохой в использовании кофе стало обжаривание кофейных зерен, которые сначала высушивались, отделялись от оболочки, затем обжаривались и перемалывались (технология не претерпела фактически никаких изменений до сегодняшнего дня, разве что за людей многое стали делать машины). Как полагают ученые, это произошло примерно в VII—VIII веках нашей эры. Изменение в технологии значительно улучшило качество напитка и как следствие повысило популярность кофе. С тех пор кофе превращается в Йемене в национальный напиток, приготовление и употребление которого связано со многими обрядами и праздниками.

Из жизни великих

Известный английский философ Эрик Фромм однажды как-то признался в интервью, что он просто в восторге от кофе с молоком и 2—3 ложками густого вишневого варенья. Этот удивительный по вкусу напиток, по его словам, заставляет его забыть обо всех неприятностях и заботах и беспечно радоваться жизни.

Йемену принадлежит и пальма первенства в окультуривании кофейного дерева и выработке его агротехники, так как довольствоваться сбором диких плодов уже не представлялось возможным из-за постоянно растущего спроса на кофейные зерна. Вскоре возделывание кофейных деревьев и продажа урожая превратились в ведущую статью экономики Йемена. Природные условия в Йемене для выращивания кофе были более чем благоприятными: плодородные земли горных склонов, яркое солнце, высокое культурное развитие государства, трудолюбие его народа.

Из жизни великих

Антон Павлович Чехов считал, что кофе следует пить в очень малых количествах и как можно реже, так как он отрицательно влияет на организм.

В течение почти 200 лет Йемен был единственной страной,

где кофе выращивали целенаправленно. За это время арабы достигли значительных успехов в его агротехнике: они вывели множество новых сортов, в том числе знаменитый сорт «мокко», научились бороться с болезнями и вредителями этой культуры, постоянно занимались повышением его качества. Поскольку Йемен находился тогда на пересечении важнейших мировых торговых путей, идущих из Европы в Юго-Восточную Африку, Юго-Восточную Азию, Индию и Китай, он стал точкой пересечения караванных троп, ведущих в Сирию, Ливан, Египет, Иран, Ирак и поставляющих перец, мускатный орех, гвоздику и другие восточные товары. То есть сложилась благоприятная историческая ситуация для распространения кофе по всему миру.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение дома, сада и кольца – это свидетельствует, что в жизни человека все будет прекрасно. В будущем его ожидает благополучие, счастье в личной жизни и бракосочетание или настоящие, прочные отношения. Так что вполне можете строить радужные, оптимистические планы. Удача будет сопутствовать и во многих других делах.

Караваны с кофе забираются все дальше и дальше, расширяя ареал своего распространения. Уже в VII веке арабы начинают широко употреблять кофе, готовя его почти так, как и в настоящее время. В это же время начинают появляться различные рецепты заваривания кофе, в частности, появляется особый метод, получивший название «восточный» и широко известный сегодня любителям этого напитка.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение черта, это означает, что рядом находится опасность. Вполне возможно, в скором времени случится какая-то ситуация, которая повлечет за собой не самые хорошие последствия. Нужно быть предельно осторожным, чтобы не оказаться застигнутым врасплох.

Купцы-бедуины доставляли кофе на шумные восточные базары и в караван-сараи, демонстрировали искусство приготовления напитка и давали попробовать его всем желающим. В знойной сутолоке больших восточных городов, на всех, даже самых узких улочках и в переулках можно было видеть человека, отбивавшего барабанную дробь на так называемую «махмас аль кава» и зазывавшего отведать новый бодрящий

напиток. Временные «точки» продажи кофе с ростом его популярности среди населения постепенно превращаются в постоянные и становятся неотъемлемым элементом любого восточного базара и городов арабского мира, а сам кофе за какие-то два века распространяется по всему арабскому миру.

Из жизни великих

«Вкус кофе прекрасен, но непонятен. Его нужно научиться понимать и любить, только при этом условии можно с упоением наслаждаться им в полной мере», – не уставал говорить о своем любимом напитке Г. Флобер.

Кофейни за сравнительно короткое время стали очень популярны среди населения и превратились в центры «неформальной» жизни городского общества. В то время они представляли собой обширные веранды или открытые здания. Располагавшиеся чаще всего у фонтанов или открытых водоемов, обставленные мягкими диванами в восточном стиле, с роскошными персидскими коврами на полу и на стенах, они создавали уютную и спокойную обстановку для смакования ароматного напитка. Но чаще всего кофейни располагались прямо на улицах, в тени больших чинар.

Кофе и здоровье

Кофеин, получаемый в нормальных дозах, может оказывать благотворное влияние на энергетический баланс, что в свою очередь способствует интенсивному сжиганию жировых клеток. Потребление кофе способно помочь людям, которые хотят снизить свой вес, что позволяет практиковать использование различных соединений кофе в целях похудения.

Сидя на мягких подушках, потягивая через длинный мундштук кальян и угощаясь кофе, посетители слушали чарующие рассказы о разнообразных чудесах и приключениях специально работающего в кофейнях рассказчика. Эти рассказчики были в каждой мало-мальски крупной кофейне и завлекали посетителей необычными историями не меньше, чем сама любовь к кофе. В кофейнях обсуждались самые последние новости, договаривались о заключении брака, совершались крупные сделки, и неизменным свидетельством удачно заключенных договоров являлось совместное употребление кофе.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще человек видит изображение

мыши, это означает, что он слишком мало внимания уделяет своим близким. Вероятно, они чувствуют себя от этого заброшенными и одинокими. Такая ситуация долго продолжаться не может, нужно немедленно пересмотреть свои позиции и больше внимания уделять своим родным.

Проводя таким образом значительную часто своего времени, перс, араб или турок зачастую забывали о своих обязанностях перед Всемогущим Аллахом и оставались неподвижны, игнорируя призывы муэдзина с высокого минарета мечети к молитве во славу Великого Аллаха и пропуская дневной и вечерний намазы.

С таким положением дел не могло смириться мусульманское духовенство и ополчилось против «дьявольского африканского зелья». Кофейни, по мнению имамов, как и музыка, были изобретением сатаны. Религиозный собор высшего исламского духовенства в 1511 году в Мекке проклял кофе. Вслед за этим тогдашний правитель Мекки Хаир-бей своим повелением закрыл все кофейни в городе и приказал сжечь все запасы кофе. Он также издал закон, запрещающий употребление кофе. Аналогичная ситуация складывалась и в других государствах арабского мира. Светская культура вступила в противоречие с культурой духовной, и эти противоречия обернулись жестокими столкновениями.

Рецепты от знаменитых

Оригинальный способ приготовления кофе предлагает Наталья Орейро. Она предпочитает кофе с алкогольными напитками, например с крепким ликером.

Требуется:3 ст. л. кофейных зерен, 45 г крепкого ликера (3 ч. л.) с ароматом миндаля или вишни, 1 ст. л. взбитых сливок, сахар.

Способ приготовления. Кофейные зерна пропустите через кофемолку (для этого напитка больше всего подойдут сорта арабика или мокко). Измельченный кофе засыпьте в кофеварку и залейте холодной водой. Когда кофе закипит, на дно чашечек налейте ликер и осторожно влейте кофе. Если вы аккуратно добавите его, ликер поднимется наверх, придавая особый аромат напитку. В чашку добавьте взбитые сливки. Сахар кладите только в том случае, если ликер недостаточно сладкий.

Но ничто не могло помешать распространению кофе. Он быстро вживался в быт мусульманских народов, связанные с ним

ритуалы и традиции органично вплетались в образ жизни и мировоззрение арабов, и все законодательные и силовые меры оказались безуспешными. Против этих запретов развернулась ожесточенная борьба, которая не раз превращалась в кровопролитные восстания, жестоко подавляемые.

Широко известны восстания в Турции в XVI веке. Наиболее крупное из них, под предводительством купца аль Рашида, охватило обширную территорию востока полуострова Малой Азии. Гнев восставших был направлен прежде всего против духовенства и высшей знати, которые благодаря влиянию и богатству могли с легкостью обойти запрет употребления кофе и часто негласно устраивали кофейные церемонии вместе с тем же духовенством. Восставшие вели борьбу в течение нескольких лет, но их выступления были жестоко подавлены, а лидеры, в том числе и аль Рашид, схвачены, зашиты в мешки из-под кофе и сброшены в море.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение пера, это означает внутреннее беспокойство человека. Он считает себя недостойным и глупым, поэтому страдает от одиночества. Ему тяжело, но он ничего не предпринимает, чтобы окружающие обратили на него свое внимание.

После этого восстания Магомет IV издал закон, согласно которому попавшихся на употреблении кофе, как и лидеров восстания, должны были зашивать в мешки из-под кофе и бросать в море, или им отрезали языки, чтобы провинившиеся уже никогда не могли ощутить аромат и вкус этого напитка. Отголоском этих времен стала недавняя отмена запрета на кофейни в Йемене.

Но тем не менее двухвековая борьба не была напрасной, и кофе все больше и больше распространялся по миру. В середине XVI века он проник в Стамбул, где в 1564 году была открыта первая кофейня, которая, кстати, просуществовала около 400 лет. А от Стамбула было уже рукой подать до Европы. Хотя впервые упоминание о кофе встречается в трудах Марко Поло, который попробовал его, будучи в Багдаде, первую чашку кофе продемонстрировали европейцам в Риме аж в 1626 году. История сохранила и имя этого человека: им оказался Делла Валле, посол Папы Римского, который долгое время прожил в Персии (Иране) и пристрастился к ежедневному питию кофе.

Кофейные советы

Если вы следите за своей фигурой и считаете калории во всех продуктах, остановите свой выбор на кофе, приготовленном из сорта робуста. Количества углеводов в нем гораздо меньше, чем в арабике. Но запомните, что зерна робуста содержат при этом больше кофеина.

Европейцы оказались легкими на подъем, и уже через каких-то 20 лет в Венеции открывается первая в Европе кофейня, только называлась она не кофейней, а просто кафе. Напиток стремительно завоевывает Европу, и это совпадает с широко распространяющейся в той же Европе модой на восточные товары. В 1698 году открывается кафе в Марселе, которое тут же стало настолько популярно, что спустя всего лишь несколько лет на улицах Марселя произошла демонстрация женщин. Они протестовали против пристрастия своих мужей к кофе, из-за которого те большую часть своего свободного времени проводили в кафе. Кофе, писали газеты того времени, стало причиной снижения рождаемости в городе.

Кофейные истории

Как-то на дне рождения у Вани за чашечкой кофе возник разговор о детских рекордах. Так, Настя рассказала об одиннадцатилетнем Джастине Фиоре, совершившем запуск воздушного шара, который пролетел 16.019 км (это расстояние от Нью-Йорка до Австралии). А Костя поведал любознательной компании о Сюзан Монтгомери из Соединенных Штатов Америки, которая выдула самый большой пузырь из жевательной резинки (его диаметр составил 55,8 см).

Не отставали и другие европейские страны. В 1652 году первое кафе открывается в Лондоне. Англичане моментально оценили достоинства напитка, и к 1693 году в Англии насчитывалось уже более трех тысяч кафе во всех уголках королевства. В Англии получил развитие конфликт между производителями местного национального слабоалкогольного напитка – эля и импортерами и торговцами кофе. Они не раз пытались добиться запрещения кофе – этого «сиропа из сажи», «черной крови турок». Противодействовало распространению кофе и христианское духовенство, находя в нем влияние ислама. Но к XYII веку влияние церкви в Европе было несравненно более слабым, чем в средние века, и поэтому конфликтов, подобных тем, которые имели место на мусульманском Востоке, не возникало.

Из жизни великих

Алла Пугачева рассказывает: «Я раньше очень много пила кофе. Теперь, конечно, не так – стараюсь держать себя в руках. А Кристина до сих пор постоянно пьет его по утрам и вечерам.»

Король Франции в 1664 году специальным указом одобрил напиток: он пришелся ему по вкусу, и в том же году кофе стал неотъемлемым атрибутом королевского стола в Лувре. Не желая отставать от моды, за королем потянулись знатные придворные и титулованное дворянство, а за ними все те, кому позволяли средства, так как кофе в то время стоил очень дорого и его называли «напитком жизни». А в 1672 году в Париже открылась первая публичная кофейня. Из Парижа кофе стремительно распространяется по всей Европе благодаря многочисленным купцам, привозившим его из Ближнего Востока. Они же обучали европейцев различным способам приготовления напитка и рассказывали о нем различные истории и легенды.

Из жизни великих

В 1591 году итальянский ботаник и врач Альпинус, побывав с венецианским посольством в Египте, по возвращении на родину написал научный трактат, в котором рассказал о чудодейственных свойствах кофе. Альпинус пишет о том, что кофе способен ускорять заживление ран, что в небольших количествах он полезен для зрения, а также возбуждает умственную деятельность человека и развивает память.

Потребление кофе в Европе стремительно увеличивалось, соответственно, не менее стремительно росли на него цены. Наступил момент, когда плантации кофе на Аравийском полуострове уже не могли обеспечивать постоянно растущий спрос на кофе. В поисках новых пригодных земель для культивирования кофе арабы активно колонизировали Юго-Восточную Азию, где условия его выращивания были более чем благоприятными. Этот шаг стал роковым для Йемена, так как с тех пор, как кофейные плантации распространились по полуострову Индокитай и островам Малайского архипелага (территория нынешней Индонезии), его монополии на кофе пришел конец. К слову сказать, в настоящее время из всех стран, производящих кофе, Йемен занимает последнее место.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще человек видит изображение

колокола, это предупреждение, что гадающий ведет себя неправильно. Своей злобой, ненавистью и агрессией он настроил против себя Высшие силы, поэтому, если он не изменит свое поведение, он понесет заслуженную кару. И можно быть уверенным, что наказание окажется суровым.

Начало возделывания кофе в Юго-Восточной Азии стало роковым и для арабов. Голландские предприниматели быстро перехватили у них инициативу и стремительно вытеснили арабов с рынка производства кофе. Теперь центром его поступления в Европу стали голландские порты, в особенности Роттердам и Антверпен. Все производство и торговля кофе были захвачены голландцами, которые делали на нем немыслимые состояния. Голландцы очень ревностно хранили секреты выращивания и обработки зерен и настойчиво пресекали все попытки вывоза саженцев кофейных деревьев.

За технологией выращивания кофе охотились многие европейские страны. В 1714 году король Франции Людовик XIV получил в подарок от магистрата Амстердама величайшую редкость того времени – саженец кофейного дерева. Саженец высадили в Марли, и он прижился, но все попытки получить из него семена оказались безуспешными.

Кофе и здоровье

Этот напиток любим многими. У миллионов людей день начинается именно с чашки кофе, и если задать им вопрос «А что для вас значит кофе?» ответы наверняка будут довольно похожими. «Без него никуда!» – безапелляционно ответят те, кто не сомневается, что кофе – напиток богов. Что ж, в их жизни кофе действительно занимает важное место. Однако хорошо это или нет, предстоит разобраться.

Но желание развести кофе своими силами и в своих колониях, дабы не зависеть от голландцев, было неостановимым и стало делом государственной важности, которое находилось под непосредственной опекой короля. Не зная больше никаких путей для достижения цели, французы решились на крайний шаг: им удалось выкрасть несколько сеянцев кофейного дерева, которые в великой тайне были доставлены в ботанический сад Амстердама.

Из этих сеянцев удалось вырастить всего одно-единственное дерево. И это деревце оказалось золотым для Франции. В величайшей тайне это единственное деревце, теперь

принадлежащее Франции, ценой невероятных человеческих усилий было вывезено на остров Мартинику. Руководил операцией капитан Де Клие по личному поручению Людовика XIV. По прибытии на Мартинику Де Клие сумел организовать на нем кофейную плантацию. И уже в 1778 году там насчитывалось более 16 миллионов кофейных деревьев, и Франция получила перспективный источник дохода. Голландская кофейная монополия была разрушена.

Из жизни великих

В 1669 году посол османской империи Сулейман Ага приехал в Париж. На приеме у короля Людовика XIV его придворные и знатные вельможи стали хвастать знаменитыми французскими винами, говоря о том, что нигде в мире нет ничего подобного по вкусу. Сулейман Ага пообещал угостить их и короля напитком, который они никогда не пробовали и который затмит своим ароматом все французские вина. На следующий день посол явился в Лувр и принес с собой зерна кофе. Когда его сварили и подали к столу, Людовик пришел в такой восторг, что приказал подавать кофе каждый день к завтраку.

Не отставали и многие другие европейские страны, имеющие заморские колонии: Англия, Испания, Португалия. Например, англичане, колонизировав остров Цейлон (Шри-Ланка), согнали всех местных жителей на работы по разведению и выращиванию кофейных плантаций, вырубив на острове ценные породы тропической растительности.

Но англичанам повезло меньше, чем французам: в 1769 году на плантации напал ржавчинный грибок, являющийся для кофейного дерева самой страшной болезнью. При тогдашнем уровне развития средств защиты растений почти ничего нельзя было сделать для их спасения. Борьба с ржавчинным грибком продолжалась на Цейлоне по меньшей мере 70 лет, и все же над грибком не удалось одержать победу. В 1839 году были вырублены и сожжены последние кофейные деревья, а вместо них на очищенных площадях расселилась не менее легендарная гостья тропических лесов – гевея, привезенная из далекой Южной Америки, из которой получают латекс «као-чу». И по сей день производство каучука составляет большую часть сельскохозяйственного производства острова.

Кофе и здоровье

Можно сделать вывод, что кофе полезен для

здоровых людей, конечно, в том случае, если они не склонны к его злоупотреблению.

В это же время в Южной Америке происходил обратный процесс. В бассейне реки Амазонки колонизаторы полным ходом уничтожали заросли все той же гевеи и высаживали на этих землях кофейные деревья. Благоприятные природные условия, наличие плодородных тропических красноземов «терра-роша» и удачное сочетание экономических факторов очень быстро вывели Бразилию на первое место в мировом производстве кофе.

Кофейные советы

Помимо прочего, кофейные зерна имеют достаточное практическое применение. Отваром из зеленых кофейных зерен вы можете окрасить шерстяные нитки или ткань, придав ей насыщенный оттенок.

Уже в 1859 году половина всего кофе производилось в этой стране. И уже более века Бразилия никому не уступает эту пальму первенства. Кофе в Бразилии стал не только национальным напитком, он стал символом Бразилии, а следовательно, и залогом ее процветания. В бразильском городе Сан-Пауло на одной из его площадей «растет» бронзовое кофейное дерево – памятник растению, прославившему эту страну.

Кофейные советы

Кофеманы по-всякому экспериментировали с этим напитком и пришли к выводу, что кофе наилучшего качества, обладающий оригинальным ароматом и вкусом, получается только в том случае, если его варят при температуре 950—980. Если же вы не доведете температуру нагревания до этого предела, его вкус не станет хуже, но в этом случае будет экстрагироваться слишком малое количество кофеина и тех незаменимых жировых продуктов, которые и придают напитку его специфические качества. Если же вы станете варить кофе при более высокой температуре, то есть доведете его до кипения и будете держать на огне, кислотность напитка сильно повысится, что также скажется и на его качествах, и на вкусе.

Первоначально большинство стран и территорий, занимающихся производством кофе, являлись колониями и метрополиями европейских держав, которые всячески поощряли разведение там кофейных плантаций. Наличие плодородных почв

и дешевой рабочей силы были главными экономическими условиями закладки новых плантаций. Столь бурный рост мирового производства кофе привел к падению цен на него, и очень быстро этот напиток стал доступен большей части населения.

Одновременно с процессом распространения кофе велся активный поиск его новых сортов и видов. Первоначально на новых землях разводили единственный известный в то время вид кофе – арабику. Для поиска новых видов в малоисследованные континентальные районы Африки снаряжались одна экспедиция за другой. Поначалу эти поиски не приводили к успеху, зато экспедиции собирали множество новых, ранее неизвестных сведений о природных условиях, климате, растительном и животном мире центральной Африки. Претерпевая многие лишения, пробираясь через дремучие леса, топкие болота, высокие горы, страдая от жары и болезней, экспедиции шли и шли в поисках кофейных деревьев.

Из жизни великих

Андрей Шалвович Карапогосян, бармен, знаток кофе, говорит так о заведении, в котором работает: «Многочисленные любители ароматного напитка приходят в наше кафе-бар выпить чашечку кофе, обсудить последние новости».

Эта настойчивость и систематичность поисков вскоре дала первые результаты: в 1830 году в Западной Африке в Либерии удалось обнаружить новый вид кофейного дерева. Оно достигало 15 м в высоту, имело несколько удлиненные, по сравнению с арабикой, листья, цвело и плодоносило круглый год и давало большие слегка удлиненные зерна. Этот вид кофе впоследствии был назван «либерийским» в честь страны, в которой его нашли.

В 1904 году вблизи озера Чад французский ученый Шевелье обнаружил новый, неизвестный науке вид кофе, который получил название «кофе эксцельсия». Через некоторое время был открыт «кофе робуста», дикорастущее растение, обитающее в Центральной Африке. Главными производителями «кофе робуста» являются Кения, Мозамбик, Ангола, Гвинея. А уже в XX веке наука смогла открыть множество других видов и подвидов кофе, но все они не нашли широкого применения в сельском хозяйстве. И по сей день главным промышленным видом остается арабика.

Из жизни великих

Иоганн Штраус говорил, что для вдохновения ему нужны только раскрытый рояль, тишина и чашка кофе.

Из запаха родится музыка, тишина позволит ее услышать, а рояль – воплотить в жизнь.

Теперь несколько слов об истории кофе в нашей стране. Так как Россия одновременно сочетает в себе отголоски культуры и многочисленных традиций как восточных, так и европейских стран, можно смело утверждать, что кофе в нашу страну пришел двумя путями: и с Востока, и из Западной Европы.

В начале XVII века кофе постепенно начинает проникать в Россию. Первое упоминание о нем содержится во врачебном предписании царю Алексею Михайловичу придворного лекаря Самюэля Коллине и датируется 1665 годом: «Вареное кофе, персиянами и турками знаемое и обычное после обеда, изрядное есть лекарство против надмений, насморков и главболений». Но, наталкиваясь на народный консерватизм, сопротивление церкви, распространение кофе шло очень медленно. Его долгое время считали просто лекарством, и даже русские цари принимали его исключительно в лечебных целях.

Из жизни великих

Во время конфликта между Нидерландской Гвианой и Французской Гвианой для заключения перемирия был направлен португальский дипломат Франсиско ди Малло Палхета. Но это была лишь часть задания. Франсиско должен был любой ценой (а попадись он, его бы ожидала смертная казнь) добыть кофейные зерна и саженцы. После многочисленных безрезультатных попыток посол решился на последнее средство – он надумал пустить в ход свое очарование и соблазнить жену влиятельного чиновника, отвечающего за посадку кофейных деревьев. После недолгого сопротивления супруга сдалась. Она не смогла отказать своему любовнику в «пустяшной» просьбе и подарила ему на память о ней несколько кофейных саженцев. И таким образом Франсиско с успехом выполнил задание.

Переворот в популяризации кофе совершил Петр Первый. Во время «Великого Посольства» 1697—1699 годов русский царь, живя за границей, пристрастился к постоянному употреблению кофе. По возвращении в Россию Петр незамедлительно ввел моду на кофе, наряду с другими западными культурными традициями.

Кофе постепенно начинает завоевывать и Россию. Об этом свидетельствуют книги по домоводству, изданные в ту эпоху. Например, в книгах «Экономический магазин» (1786 год) и «Всеобщее и полное домоводство» (1780 год) достаточно

подробно рассказывается о кофе, его истории, влиянии на здоровье, а также содержатся многочисленные способы приготовления этого напитка.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение сердца, это означает, что в скором времени возможна романтическая встреча. Скорее всего, человек, который скоро появится в жизни гадающего, предопределен самой судьбой, поэтому нужно постараться не потерять его из-за нелепых случайностей.

Стремительно растет и импорт кофе. В 1802 году сумма импорта превысила один миллион рублей, а в те времена это были немалые деньги. Во время повального увлечения россиян Францией и французской культурой кофе стало считаться признаком хорошего тона. По образцу Парижа, в Москве, Петербурге и других крупных городах империи начинают открываться многочисленные кофейни, которые быстро приобретают большую популярность среди населения. На основе кофеен возникают клубы по интересам, в которых кипит общественная жизнь страны.

В конце XIX века кофе перестает быть напитком аристократов и становится доступен большинству городского населения. В 1884 году в Петербурге открылась международная выставка садоводства и огородничества, где большой экспозицией была представлена флора Бразилии.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение вазы и букета цветов в ней – это обозначает, что жизнь человека сложится хорошо, будет много счастливых дней и радостных событий, но для этого придется поработать над собой и немного подождать. Следовательно, нужно набраться терпения, решимости, и жизнь достигнет своего расцвета.

Бразильцы выставили и более 1 000 сортов кофе. На выставке все желающие могли бесплатно поучиться обжарке зерен, приготовлению напитка и выпить чашечку кофе собственного приготовления. Бразильская экспозиция пользовалась у посетителей настолько большой популярностью, что в результате Бразилия завоевала первую премию на выставке. После этого события импорт кофе резко увеличился и в канун первой мировой войны составлял более 772 тысяч пудов в год. Как и во всем мире,

кофе в России стал обычным повседневным напитком, любимым различными слоями населения.

Проследив таким образом историю распространения кофе по всему миру, кажется, можно поставить точку. Но это только на первый взгляд, потому что в первой половине XX века произошло еще одно важное событие в истории кофе, обойти молчанием которое мы не имеем права.

Кофейные советы

Вы можете придать приготовленному вами кофейному напитку дополнительные вкусовые ощущения, добавив в него фруктовые соки, мед, яичный желток, растертый с сахаром, или взбитый в крепкую пену белок.

Итак, в период с 1936 по 1940 год химик корпорации Нестле Морис Моргенштейн в своей лаборатории в Швейцарии проводит серию экспериментов по извлечению из обжаренных зерен кофе водорастворимых веществ. Ему удается открыть и проэкспериментировать сравнительно недорогой способ извлечения из кофейных зерен около 35 % всех экстративных и ароматических веществ.

Из жизни великих

Стефан Цвейг очень не любил рано просыпаться, и все его близкие, особенно жена, страдали от этого, так как он вставал в ужасном настроении и все утро брюзжал и ворчал по любому поводу. Но существовало чудесное средство, возвращавшее ему хорошее настроение, – это чашечка горячего кофе с большим количеством сахара.

В результате этого корпорация Нестле первой в мире смогла предложить своим покупателям растворимый кофе, быстрый и легкий в приготовлении. В самом начале его вкус был несравним с настоящим кофе, он даже получил нелестное название «эрзац-кофе». Но этот продукт оказался незаменим для армии, при чрезвычайных ситуациях. И корпорация постоянно совершенствовала технологию изготовления растворимого кофе, что неизменно улучшало его качество. Теперь большинство потребителей во всем мире предпочитают приобретать именно растворимый кофе.

Такова история этого популярного напитка, полная загадок, тайн и легенд.

Глава 2
Легенды о кофе

С древности известен народам этот ароматный и воистину загадочный напиток. Существует множество легенд, мифов, сказаний, посвященных возникновению кофе.

Древняя арабская легенда рассказывает о мудром шейхе Омаре. Этот искусный целитель, исследователь и священник ушел от мирских забот, отказался от привилегий знатного происхождения и поселился в пещере. Долгие годы прожил он отшельником, помогая всем, кто обращался к нему за помощью. Однажды, когда шейх Омар отдыхал в близлежащей роще, его разбудила сказочно прекрасная трель какой-то неизвестной птицы. Когда отшельник осторожно открыл глаза, он увидел необычную птицу с яркими переливающимися перьями, которая сидела недалеко от него на дереве.

Рецепты от знаменитых

Особый рецепт от Джона Траволты для любителей крепкого кофе.

Требуется: 2 ст. л. кофейных зерен, 10 г бренди, 50 г кофейного мусса, миндаль, сахар, ваниль.

Способ приготовления. Кофейные зерна измельчите и насыпьте в турку, залейте чуть теплой водой и доведите до кипения. Исходите из следующих пропорций: 1 ст. л. молотого кофе разбавляйте 1/3 стакана воды. Когда кофе закипит, налейте его в чашку и добавьте кофейный мусс, предварительно взбитый с сахаром и ванилью. Мусс должен получиться достаточно холодным и густым. Сверху на мусс положите миндаль, разрезав его на две части. На последнем этапе в напиток добавьте бренди. Влейте его очень осторожно, чтобы он оказался на поверхности чашки, но под муссом. В этом случае получится многослойный кофе: непосредственно сам напиток, бренди, мусс и орех.

С этих пор Омар очень часто видел эту птицу и наслаждался ее изумительным пением. Как-то раз он решил поймать сладкоголосую певунью, однако когда он подкрался к дереву и попытался ее схватить, на ветке, на которой сидела птица, внезапно расцвели благоухающие цветы и появились неизвестные Омару плоды. Отшельник сорвал плоды и использовал их в

качестве приправы к различным отварам из других плодов и растений. У него получился превосходный напиток, который он и начал давать своим больным. Выяснилось, что, помимо замечательного вкуса, отвар обладает и великолепными лечебными свойствами.

Через довольно короткий промежуток времени слава о великолепном напитке, приготовленном из волшебных плодов, разнеслась по всей Аравии. Многие арабы захотели попробовать чудодейственное средство и посетили отшельника. Шейх Омар гостеприимно принимал всех и предлагал попробовать им этот напиток. У многих улучшилось самочувствие, а некоторые даже избавились он своих застарелых недугов. Вскоре шейха Омара причислили к лику святых и попросили его переселиться в Мекку. Именно там в его честь был возведен монастырь.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение башмака на высоком каблуке, это означает, что человек находится под влиянием других людей. Он слишком много значения придает мнению окружающих, поэтому забывает о своих собственных желаниях. Такое положение не может принести ему ничего хорошего, потому что человек не развивается, а пытается соответствовать чужому идеалу.

Следующая арабская легенда рассказывает о пастухе Калдиме, который, по мнению народных сказителей, явился первооткрывателем кофе. Этот бедный человек многие годы занимался тем, что перегонял стада коз по горным склонам на зеленые пастбища. Дорога была длинной и изматывающей. Не только пастух страдал от обжигающего солнца и невыносимой жары, но и животные к концу путешествия еле передвигали ноги. Однажды пастух решил гнать коз по другой дороге.

Как обычно, уже к середине пути и стадо, и человек стали выбиваться из сил. Их дорога проходила мимо зарослей вечнозеленого кустарника с яркими блестящими листьями и плодами размером с вишню зеленого, желтого и красного цвета. Попробовав листву и мелкие побеги, животные неожиданно преобразились. Уставшие и спокойные до этого момента, они вдруг превратились в резвых и неутомимых. Они шустро скакали среди кустов, причем взрослые козы как будто вернулись в детство и беззаботно прыгали наравне с козлятами. Конечно же, пастух обратил внимание на кустарник, возбуждающий животных. По возвращении в селение он рассказал о замечательных свойствах этого растения настоятелю

расположенного неподалеку монастыря.

Кофейные истории

В Риме в одной из кофеен произошел забавный случай. Посетитель, отпив глоток кофе, немедленно попросил счет и увидел в нем цифры, которые заставили его подскочить. Произошло все потому, что посетитель был иностранец и, заказывая кофе, он по ошибке выбрал очень дорогой сорт с пряностями. Но дело не в этом. Подскочив, он упал и сломал табурет, на котором сидел. Этот табурет теперь выставлен в витрине кафе с надписью: «Он попробовал и сломал табурет. Попробуйте и вы». Как ни странно, в кафе нет отбоя от посетителей.

Мудрый монах решил попробовать на себе действие неизвестного кустарника. Когда он приготовил отвар из листьев и плодов растения и выпил его, то ощутил небывалый подъем сил. Никогда еще настоятелю не приходилось пробовать напитка, так эффективно освежающего и возбуждающего человека. Вскоре он не только сам пристрастился к нему, но и решил поделиться рецептом его приготовления с другими монахами, нередко засыпавшими во время длинных ночных молитв. Чудодейственный отвар настолько понравился обитателям монастыря, что его стали пить ежедневно. Напиток прекрасно стимулировал мыслительную деятельность и позволял без труда переносить даже самые монотонные молитвы.

Кофейные истории

Собравшись как-то раз за послеобеденной чашечкой кофе, римское духовенство вспомнило самого молодого в бытии католической церкви Папу Римского Бенедикта Девятого, который был избран главой Ватикана, когда ему исполнилось только двенадцать лет. Произошло это в XI веке. Подобных случаев за свою историю католическое духовенство не знало.

Довольно быстро слава о замечательном отваре распространилась далеко за пределы монастыря. Эта история произошла в провинции Каффа, расположенной на юго-западе Эфиопии. Именно поэтому, в память о ней, семена, дерево и изготавливаемый напиток стали называть «кофе». Сначала кофе считался чуть ли не элитным продуктом, и его могли позволить себе только состоятельные люди. Однако со временем он прочно вошел в обиход даже простых арабов.

Другая легенда гласит, что впервые приготовили и стали пить кофе в небольшом государстве Йемен, которое поработила в IV—VII веках нашей эры Эфиопия. Крестьяне Йемена издревле заметили, что напиток, приготовленный из высушенной мякоти плодов, размолотой вместе с пергаментной оболочкой, прекрасно освежает во время тяжелой и изнурительной работы.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще прорисовывается верблюд, это значит, что в данный момент не нужно надолго уезжать из дома. Ситуация складывается так, что дальняя дорога может принести много вреда вместо ожидаемой пользы. Гораздо лучше переждать некоторое время, а потом отправляться в путь.

А произошло это следующим образом. Один бедный землепашец весь день работал в поле. Он так устал, что у него не было сил идти домой, поэтому он решил переночевать прямо в поле. Ночью он проснулся от страшного грохота. Испугавшись, незадачливый крестьянин спрятался среди зарослей растущих неподалеку кустов. Он увидел, как на поляну, где он недавно отдыхал, пришли два дива. Один из них выглядел больным и изможденным. Заметив костер и котелок с кипящей водой, который оставил напуганный землепашец, великаны очень обрадовались.

Один из них протянул руку по направлению к тому месту, где спрятался крестьянин. Конечно же, у того сердце ушло в пятки, он подумал, что его заметили дивы и решили сварить его на ужин. Он еще сильнее вжался в землю и закрыл глаза. Каково же было его удивление, когда он почувствовал, как кто-то дергает рядом растущие плоды. Землепашец открыл глаза и увидел, что великаны набрали немного зеленых, желтых и красных плодов и бросили их в кипящую воду. Когда по поляне разнесся удивительный аромат, дивы сняли отвар с огня и, обжигаясь, стали его пить. На глазах удивленного крестьянина изможденный див становился таким же бодрым и сильными, как и его товарищ.

Из жизни великих

Александр Дюма был очень веселым, жизнерадостным человеком. У него в доме часто собирались гости. После обильного угощения и приятной беседы к столу обязательно подавали великолепно сваренный кофе и несколько бутылок коньяка, который каждый из гостей по вкусу добавлял в кофе.

Когда дивы ушли, крестьянин решил и себе приготовить отвар из этих плодов. Выпив его, он ощутил в теле удивительную легкость, всю его усталость как рукой сняло, он стал бодрым и сильным, как будто бы не работал вчера до изнеможения и не провел бессонную ночь, наблюдая за великанами из-за кустов.

Вернувшись в селение, крестьянин, конечно же, рассказал все односельчанам, которые пожелали на себе попробовать действие неизвестного напитка. Вскоре кофе прочно занял место в сердце йеменцев, более того, он стал национальной гордостью этого государства. Даже сам процесс приготовления напитка превратился в определенный обряд. Далее кофе завоевало популярность сначала на Востоке, а затем и во всем мире.

Кофе и здоровье

Долгое время вокруг кофе велись активные споры, в ходе которых напиток рассматривали во всех возможных ракурсах. Какие только предположения ни выдвигались в результате этого! Много лет ученые были уверены в значительном вреде кофе для здоровья. Однако в последнее время появились другие мнения, прямо противоположные обозначенному. Они заключаются в том, что кофе, оказывается, весьма полезный напиток и даже обладает целительными свойствами. И это после многочисленных гонений на него! Нелегко установить истину и разобраться в действительном значении кофе в нашей жизни.

Существует легенда, рассказывающая о том, почему в Мекке в XVI веке правительство запретило своим подданным употреблять кофе. Однажды духовенство заметило, что магометане за чашкой кофе забывают обо всем на свете. Они даже пропускают обеденный и вечерний намаз. Тогда возмущенные верующие обратились к правителю Мекки Хаир-бею с просьбой, чтобы тот запретил этот колдовской напиток и закрыл все существующие кофейни, дабы они не отвлекали благочестивых подданных от ежедневных молитв.

Хаир-бей сам не был приверженцем этого напитка, поэтому решил сам разобраться, в чем тут дело, почему народ так полюбил кофе и даже забывает о молениях? Он переоделся бедным странником и тайно вышел из своего дворца. Проходя по главной улице своего города, он зашел в первую же попавшуюся кофейню, сел на мягкие подушки в самый темный угол, чтобы его не узнали, и приказал принести себе кофе. Никто не обратил внимания на нового посетителя. Постоянные клиенты удобно расположились на подушках и, потягивая через мундштук кальян,

попивали этот замечательный напиток. Непринужденно и плавно лилась беседа, затем кто-то стал рассказывать Шехерезаду. Хаирбей так заслушался и расслабился, что очнулся только ранним утром.

Кофейные советы

Если произошло отравление при принятии слишком большой дозы кофе, пострадавшему нужно сделать промывание желудка и дать выпить несколько таблеток активированного угля.

Разозлившись на свою слабость и податливость колдовскому зелью, правитель, вернувшись во дворец, издал строгий указ, запрещающий подданным с этого дня пить кофе. Кроме того, он приказал сжечь все запасы кофе и закрыть все кофейни.

Более двухсот лет мусульмане боролись за право употреблять кофе. Именно в этот период среди простого народа родилось множество легенд, посвященных этому удивительному напитку. Вот одна из них. В одном из селений крестьяне нашли кустарник с удивительными плодами. Когда они готовили из этих плодов напиток, замечательный аромат охватывал все селение. Выпив по чашке чудодейственного отвара, все крестьяне становились более сильными, исчезала усталость и находились силы веселиться всю ночь напролет.

Гадание на кофейной гуще

Если на поверхности кофейной гущи просматривается изображение кота, это символизирует распутную жизнь. Человек не может создать семью до тех пор, пока активно предается разврату. Ему нужно пересмотреть свое поведение, иначе он рискует остаться в одиночестве.

Узнал как-то об этом бай, живший неподалеку. Стало ему интересно, почему это люди, которые работают на него, способны веселиться всю ночь напролет. Значит, подумал он, днем они плохо работают, раз совершенно не устают. Позвал он своего помощника и приказал ему, чтобы за крестьянами еще строже следили и не давали им отдыха на протяжении всего дня.

Однако вечером в селении вновь зазвучали веселые голоса. «В чем дело?» – думал бай. И решил он пойти на хитрость. Переоделся он бедным торговцем, приклеил себе бороду, чтобы его не узнали, и вечером сам отправился в селение.

«Ох, ограбили меня разбойники, – запричитал он, увидев, что к нему идут люди, – да и сам еле ноги унес, совсем сил не

осталось».

Кофейные советы

Если хотите приготовить качественный напиток, обратите внимание на то, сколько времени прошло с момента, как зерна были смолоты в порошок. Чем меньше это время, тем выше качество приготовленного вами кофе. Оптимальным является приготовление кофейного порошка из зерен непосредственно перед варкой.

Переодетый бай рухнул на дорогу. Пожалели его в селении и напоили своим чудесным напитком. Хитрец вдруг ощутил в себе такой подъем сил, что даже испугался: а вдруг эти люди, выпив чудесного напитка, однажды ощутят себя такими могучими, что больше не захотят работать на бая, да еще и разорят его? Вернувшись домой, бай приказал своим слугам отобрать у подданных все запасы плодов, из которых готовится чудесный напиток. Затем он издал указ, запрещающий людям пить его, хотя каждый должен был собирать для бая и отдавать ему по мешочку этих удивительных плодов. С тех пор крестьяне забыли, что такое радость, но до сих пор иногда тайком готовят кофе и вспоминают старые времена.

Говорят, что архангел Гавриил пробудил пророка Мухаммеда ото сна чашечкой крепкого кофе. Эффект напитка был столь сильным и чудодейственным, что он не только разбудил пророка, но и дал ему силы, чтобы победить 40 человек одним ударом.

Из жизни великих

Жан Жак Руссо славился своим изысканным гастрономическим вкусом. Он предпочитал на ужин пить чашечку горячего кофе, добавив в него дольку лимона.

Эта история произошла в Швеции в XVIII веке. Король Густав III решил помирить своих подданных, которые постоянно спорили между собой о том, полезен кофе или вреден. Мудрый правитель приказал заменить смертную казнь двух братьев-близнецов пожизненным заключением. Братьям решили создать одинаково хорошие условия и одному из них давать ежедневно большую порцию кофе, а другому – такую же порцию чая. За осужденными наблюдали два профессора-медика, которые должны были констатировать состояние здоровья братьев. Осужденных посадили в крепость. Весь двор в нетерпении ждал, чем же закончится этот эксперимент. Даже важные вельможи интересовались, как там чувствуют себя братья-преступники.

Шли дни, недели, уходили годы. Не выполнив поручений короля, умер один из профессоров, затем за ним последовал и второй. В одной из жарких битв сложил голову и сам король. Братья успели состариться, но продолжали систематически пить кофе и чай. А смерть, как бы в насмешку над противниками кофе и чая, заставляла себя ждать. Наконец, в 83-летнем возрасте умер осужденный, пивший чай; несколькими годами позже умер его брат, пивший кофе.

Из жизни великих

Французский писатель Оноре де Бальзак был большим любителем кофе – выпивал по 50—60 чашек в день и как-то раз подсчитал, что, создавая одно из своих произведений, выпил три тысячи чашек кофе.

О кофе писали драмы и комедии, слагали поэмы и оды, распевали песни. Даже кофейни со временем превратились в своеобразные клубы, где передавались последние политические новости, произносились пламенные революционные речи. В Париже, Лондоне и других городах были открыты литературные кофейни, оказавшие большое влияние на французскую и английскую литературу XVIII века. В литературных кофейнях Парижа Вольтер и Руссо писали свои бессмертные произведения. Постоянным посетителем кафе, большим любителем и знатоком кофе был Виктор Гюго.

Из жизни великих

Иосиф Кобзон, большой любитель кофе, рассказал такую историю: «Открытию кофе мы обязаны случаю. Однажды некий арабский пастух заметил, что его козы начинают резвиться, когда пасутся в определенных местах. И он проследил, какую же листву они щипали. Благодаря этим животным мы каждое утро имеем возможность пить свой любимый напиток, „напиток богов – кофе“.

Интересная история случилась в начале XVIII века, именно в это время французы и голландцы начали разводить кофе в своих южно-африканских колониях, во Французской и Голландской Гвиане. При этом они строго следили за тем, чтобы саженцы никто не перевез в принадлежащую в то время Португалии Бразилию. А за попытку похищения саженцев простым людям грозила смертная казнь.

Долгое время граница, разделяющая две Гвианы, не была четко промаркирована. Между французами и голландцами

постоянно происходили столкновения из-за земли. Однажды для разрешения одного из таких споров в качестве независимого судьи французы и голландцы решили пригласить высокопоставленное лицо из Бразилии, сеньора Франсиско ди Малло Палхета.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще изображен паук, это может предвещать большие денежные затраты. Разумнее подготовиться к этому заранее, постараться, чтобы подобная ситуация не застала врасплох. Можно держать дома наличные деньги, чтобы в случае необходимости не одалживаться у родных и знакомых.

Когда сеньор Палхета приехал в столицу Французской Гвианы, он сразу же пошел на переговоры к губернатору. У последнего была молодая красавица-жена, которая тут же влюбилась в знатного гостя. Конечно же, тот ответил ей взаимностью. Влюбленные условились о встрече, потом они тайно виделись на протяжении всего пребывания португальца в столице. Однажды в разговоре Палхета упомянул, что страстно хотел бы начать разводить кофе в Бразилии. Был близок день отъезда. Утром, когда Палхете предстояло покинуть гостеприимных хозяев, он на прощание от возлюбленной получил огромный букет цветов, в середину которого была запрятана горсть кофейных семян. Конечно же, прибыв на родину, португалец тут же их посеял.

Так в Бразилии появился кофе, ценность которого возросла в глазах романтичных бразильцев еще и потому, что он был получен в подарок из рук прекрасной женщины, которая, несмотря на грозившую ей опасность, ради любви решилась на этот поступок.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение курицы, это значит, что человек слишком много внимания уделяет дому и слишком мало работает. Конечно, домашний уют и домашнее хозяйство значат очень много, но, не работая, человек не может занять достойное положение в обществе, заслужить признательность и уважение окружающих.

Считается, что первые зерна кофемании бросил в западноевропейскую подзолистую почву обедневший украинский шляхтич-галичанин Юрий Франц Шелестович из рода

Кульчицких. Кроме того, выходец из прикарпатского села Кульчицы, почетный гражданин австрийской столицы Юрий Шелестович спас империю Габсбургов от тогдашних исламских фундаменталистов, а потом именно он убедил подданных его величества цесаря Леопольда I, что коричневые зернышки – не корм для турецких верблюдов, а основа будущего культа – кофемании и материального благосостояния многих стран.

Летом в 1683 году многочисленные орды турок взяли в осаду Вену. Защитникам города приходилось нелегко, они могли рассчитывать разве что на милость Господню, чтобы не быть растерзанными басурманами. Надо сказать, что цесарь Леопольд предусмотрительно покинул своих подданных и обратился за помощью к европейским монархам. Он призывал их объединиться и дать достойный отпор иноверцам. Объединенной армией, которая в итоге и разбила басурман, командовал польский король Ян III Собесский. Когда она подошла к городу, необходимо было скоординировать действия союзников с защитниками города. Только после этого можно было ожидать, что решающий бой принесет удачу осажденному городу. Венцы даже не подозревали, что им на помощь идет целая армия. Продукты в осажденном городе заканчивались, а вместе с ними умирала надежда выжить.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение волн, это свидетельствует о большом объеме работы, которую вам придется выполнить. Если волны накатывают по направлению к гадающему – это означает, что с предстоящими делами человек справится быстро, легко и очень успешно. После этого возможно повышение по службе. Если волны направлены в направлении от гадающего, не стоит рассчитывать на успех в предстоящей работе и на то, что ваши заслуги будут оценены и признаны сейчас.

Все смельчаки, которые посылались из города навстречу объединенной армии монархов, неминуемо попадали в руки врага. Их подвергали жестоким пыткам, а затем сажали на кол. Но нашелся человек, который вызвался совершить чуть ли не чудо: пройти сквозь вражеский стан и добраться до ставки Собесского. Им оказался купец, славный воин, полиглот Юрий Франц, который по воле случая оказался в Вене. Он-то и предложил свои услуги осажденным.

В смертельно опасном путешествии Кульчицкому помогло не только удивительное везение, но и беглое знание турецкого, к слову сказать, кроме него, он владел еще семью языками. Кроме

того, современников поразила феноменальная наглость разведчика – в отличие от связных-предшественников, которые шли окольными путями, украинец пошел просто через позиции турок. Оккупанты даже не могли заподозрить, что одетый в турецкие наряды и хорошо говорящий по-турецки человек и есть их будущая погибель. Планы совместных действий австрийцев и армии союзников были согласованы, вскоре мусульман прогнали. После столь сокрушительного поражения воины под зеленым знаменем больше не делали попыток завоевать Европу.

Кофейные советы

Далеко не все могут позволить себе чашечку кофе на пустой желудок. Ведь кофеин обладает способностью возбуждать аппетит, он усиливает и выделение желудочного сока. Поэтому не старайтесь при помощи кофе заглушить голод. Чашка кофе лучше всего действует на организм, если она выпита после еды или непосредственно перед ней.

Благодарные венцы по достоинству оценили подвиг галичанина и присвоили ему титул почетного гражданина Вены. Однако когда речь пошла о вознаграждении, градоначальники немало удивились, услышав невероятную просьбу Кульчицкого. Вместо золота и привилегий он попросил отдать ему триста трофейных мешков с кофейными зернами. Другими словами, Юрий Франц сумел на сотни лет вперед просчитать конъюнктуру рынка, что, безусловно, удавалось немногим.

Когда освобожденный город стал понемногу восстанавливаться и обустраиваться, на улицах вновь зазвенели веселые голоса, гость – неугомонный Кульчицкий – еще раз вызвал сильное удивление обитателей Вены своей оригинальностью. Он переоделся в восточные одеяния и стал угощать прохожих неизвестным ранее напитком – кофе по-турецки. При этом за одну чашку он брал очень низкую, прямо скажем, символическую плату – 1 крейцер. Сначала мало кто по достоинству оценил этот напиток, поскольку он отличался горьким вкусом и непривычным резким ароматом. Однако случилось так, что в емкость с кофе случайно попал кусочек сахара. Когда Кульчицкий отпил глоточек из этой чашки, ему очень понравился вкус обновленного напитка, и он дал попробовать его своим посетителям. Последним чрезвычайно понравился этот вкус. Довольно скоро новый рецепт напитка оценили все. С тех самых пор кофейный бизнес стал набирать свои обороты.

Из жизни великих

Эрнест Теодор Амадей Гофман был уверен, что произведение не может получиться плохим, если перед его написанием выпить хороший кофе, поэтому напиток он предпочитал варить сам, не доверяя этот «ритуал» никому.

Скорее всего, кофе завоевал Россию с двух сторон: с Востока и с Запада. В начале XVII века Россия вела торговлю со странами Ближнего и Среднего Востока, где этот напиток был уже в то время широко распространен. Вначале кофе считали лекарственным средством и употребляли, например, как средство от насморка и головной боли. Считается, что первым российским «кофеманом» был царь Алексей Михайлович. Современники рассказывают, что царь настолько пристрастился к этому великолепному напитку, что в день мог выпить более пяти чашечек. Однажды он даже сделал строгий выговор своему придворному за то, что тот, неосторожно повернувшись, толкнул слугу, и последний пролил кофе, предназначенный для Его Величества. Конечно же, сам слуга в этом случае пострадал больше, он был наказан розгами.

Приехав в Голландию, Петр I поселился в доме торговца и бургомистра Амстердама. Здесь принято было каждый день выпивать по чашечке кофе. Сначала царю не понравился горьковатый вкус и специфический аромат напитка. Однако, выпив чашечку и ощутив вдруг подъем жизненных сил, Петр по достоинству оценил его великолепное воздействие. По возвращении в Россию царь в приказном порядке ввел кофе в употребление. Этот ароматный напиток подавали даже посетителям кунсткамеры.

Из жизни великих

Большой любитель кофе Хорхе Луис Борхес утверждал, что холодный кофе настолько отличается от горячего, что кофе это уже назвать нельзя. После того как он ослеп, по его словам, ничто не доставляло ему такого удовольствия, как аромат свежесваренного кофе.

Однажды Анна Иоанновна мило беседовала в кругу своих придворных дам в ожидании, когда ей подадут чашечку кофе. Слуги внесли кофейник. Однако напиток оказался настолько плохо приготовленным, что его невозможно было не только пить, но даже взять в рот. Оказалось, что кофе варила новая кухарка, заменившая заболевшую подругу. Зная крутой нрав царицы, провинившаяся бросилась ей в ноги и пожаловалась, что никто

толком не знает, как готовить кофе, поэтому она и не смогла сварить его, как следует. Анна Иоанновна, конечно же, наказала нерадивую кухарку, но сама распорядилась, чтобы в печатных изданиях «Экономический магазин» и «Всеобщее и полное домоводство» с тех пор рассказывалось о кофе и способах его приготовления.

Рецепты от знаменитых

У Мэрилин Монро также существовал свой способ приготовления этого напитка.

Требуется: 1 ч. л. молотого кофе, 50 г сливок, 15 г коньяка, корица, сахар.

Способ приготовления. 1 ч. л. молотого кофе насыпьте в кофеварку и залейте холодной водой, не доводите до кипения, налейте в чашку, добавьте 1 ст. л. крутого кипятка. В кофе осторожно влейте коньяк дорогой марки. Сливки взбейте с сахаром до полного загустения и выложите их в чашку с кофе. Белую массу, образовавшуюся на поверхности напитка, посыпьте корицей и сахарной пудрой. Кофе получится достаточно сладким и не слишком крепким.

Считалось, что кофе больше любят женщины. Женская прислуга в конце XIX века, поступая на службу, как правило, даже оговаривала «кофейное довольство». Горничные, кухарки старались, кроме кофе, который пили у хозяев, получать еще и по фунту зерна в месяц натурой.

Глава 3
Как сварить самый лучший кофе

Способы приготовления кофе

Приготовление кофе имеет мало общего с обычной готовкой. Это своеобразный ритуал, традиции которого складывались веками. Здесь все имеет особое значение – цвет зерен, высота пены, количество минут, выдержанных на огне, форма посуды и даже форма чашечек, в которых его подают. Если хотите действительно наслаждаться этим древним напитком, не пренебрегайте ни одной мелочью при выборе кофе и его приготовлении. Растворимый кофе никогда не даст вам возможности ощутить все прекрасные качества настоящего напитка, который обязательно должен быть сварен непосредственно перед употреблением.

Гадание на кофейной гуще

Если на поверхности кофейной гущи просматривается изображение снежинки, это означает, что в скором времени все проблемы разрешатся самым удачным образом. Конечно, из этого совсем не следует, что нужно сложить руки и ничего не делать. Но тем не менее человек может надеяться на благоприятный исход событий.

Вероятно, вы знаете, что существуют различные сорта кофе, и человеку, неискушенному в этом вопросе, не всегда бывает просто разобраться, чем же они отличаются. Дело в том, что кофе растет на деревьях самых разных видов – они могут быть вечнозелеными или сбрасывать листву, это и высокие деревья, и низкорослые кустарники. Наиболее популярными во всем мире являются кофе арабика, или аравийский кофе, и робуста – конголезский кофе. Напиток из зерен сорта арабика считается более качественным, чем из зерен сорта робуста. Он обладает более насыщенным вкусом и ароматом. Но и сорт робуста имеет свои преимущества – он дает напиток прекрасного качества в сочетании с кофе арабика, усиливая его вкус и сохраняя сильный аромат.

По существующим в России стандартам, не допускается смешивание зерен арабики и робусты. Если же вам хочется попробовать именно такой напиток, приготовьте его в домашних условиях, смешав зерна самостоятельно.

Кофейные советы

Детям не стоит давать натуральный кофе. Обмен веществ в детском организме несколько отличается от

взрослого, поэтому кофеин выводится из него слишком медленно.

Существует кофе в зернах высшего и первого сорта. Для производства кофе высшего сорта используется только арабика. Ее преимущества перед робустой состоят в том, что зерна арабики гораздо лучше обжариваются со всех сторон, приобретают приятный цвет, прекрасно сочетающийся с их ровной поверхностью, и, как уже упоминалось, придают напитку насыщенный вкус и изысканный аромат. Проследить столь тщательно за качеством молотого кофе покупателю практически невозможно, так что, вооружившись знаниями о разных сортах этого напитка, вы можете смело приобретать кофе в зернах и размалывать его самостоятельно.

Чтобы получить качественный напиток, лучше всего подготовку к варке проводить самостоятельно. Поэтому обжаривайте кофейные зерна сами. Делайте это по возможности непосредственно перед приготовлением напитка.

Если хотите, чтобы приготовленный вами напиток обладал всеми неповторимыми свойствами кофе, обратите внимание на качество зерен. Не покупайте недозрелые или слишком старые зерна, которые давно хранятся. Чем быстрее после прожаривания зерен и их помола вы приготовите кофе, тем лучше сохранятся все его специфические качества.

Из жизни великих

Кофейни, в большом количестве возникавшие в XVII—XIX веках в Европе, были излюбленным местом сбора молодежи. Известно, что именно в кофейне впервые выступал Эрих Мария Ремарк.

На холодную сковороду высыпьте зеленые кофейные зерна. Их слой не должен иметь толщину больше 3 см. Следите, чтобы он был ровным. Поставьте сковороду на небольшой огонь или в духовой шкаф. В процессе жарки постоянно перемешивайте зерна, чтобы они обжаривались равномерно. Показателем готовности кофейных зерен служит их потемнение. А чтобы убедиться в том, что они достаточно хорошо прожарились, возьмите одно из них и раскусите пополам. Если увидите, что зерно приобрело темный цвет и изнутри, можете снимать сковороду с огня. Как недожаренные, так и пережаренные зерна значительно снижают качество напитка.

Если вы не готовите зерна непосредственно перед варкой, а планируете их хранить, вам необходимо соблюдать определенные

правила. Свойство кофейных зерен – быстро поглощать разнообразные запахи и терять свой специфический аромат после прожаривания – делает невозможным их хранение в открытой посуде. Поэтому выберите для их хранения банку с плотно закрывающейся крышкой. Посуду с кофейными зернами необходимо поставить в самое холодное место, можно в холодильник.

А чтобы кофе получился вкусный, его необходимо засыпать только в теплую посуду. Поэтому перед началом варки обдайте джезву кипящей водой – это эффективно ее прогреет. Только после этого можно засыпать в нее необходимое количество кофе. Оно зависит от того, сколько чашек напитка и какой крепости вы хотите получить. Как правило, кофе закладывают из расчета 1—2 ч. л. на 1 стакан воды.

Обычно перед варкой кофе заливают кипящей водой. При этом обратите внимание на то, чтобы порошок не оказался на поверхности воды. После этого сразу же ставьте посуду с кофе на огонь и подогревайте. Следите за тем, чтобы огонь не был очень большим, иначе кофе будет нагреваться слишком быстро, что может отразиться на его вкусовых качествах.

Из жизни великих

Екатерина Вторая, заслужившая репутацию просветителя, любила рассказывать занимательные истории во время аудиенций. Вот одна из них. У арабских шейхов считается престижным иметь специального повара «кахвачи», который с утра до вечера занят лишь тем, что в мужском шатре готовит кофе.

Как только кофе начнет закипать и появится пена, дайте ей подняться почти до края посуды и сразу же снимите с огня. Подождите некоторое время, чтобы гуща осела. Но не держите кофе в посуде слишком долго, особенно если вы хотите подать его к столу горячим. Не давайте ему остывать. Чтобы предотвратить остывание, ускорьте процесс оседания гущи. Для этого можете добавить в посуду с кофе несколько капель холодной воды.

Существует и другой, не менее удобный способ приготовления этого восхитительного напитка. Наполните посуду, в которой вы собираетесь варить кофе, водой и поставьте на огонь, доведите до кипения. Как только вода закипит, снимите с огня. В кипяток ложкой положите необходимое количество кофе, при этом тщательно перемешивайте порошок и следите за тем, чтобы он не оказался на поверхности или не сбился в комки.

Из жизни великих

Петр Ильич Чайковский любил пить настолько крепкий кофе, что его приходилось варить отдельно. Пил он его очень медленно, маленькими глоточками. Чайковский терпеть не мог кофе с сахаром, считая, что тот перебивает истинный вкус напитка.

После этого посуду с кофе снова поставьте на огонь. Доведите до закипания и сразу после того, как поднимется пена, снимите с огня. А когда осядет пена, разлейте кофе в чашки.

Можно готовить кофе и таким, достаточно оригинальным способом. 1/2 кг молотого (не очень мелко) кофе залейте 1 л холодной воды. Закройте сосуд крышкой и оставьте на сутки. Настой процедите и можете хранить его в холоде некоторое время. Когда вам понадобится приготовить кофейный напиток, полученный экстракт вы можете смешать с холодной водой и сварить, как обычный кофе.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит в кофейной гуще изображение стула, это означает, что в скором времени его ожидает повышение по службе. Возможно, новая работа окажется по многим параметрам намного лучше старой, так как принесет не только моральное удовлетворение, но и деньги.

Процесс приготовления кофе в разных странах нередко отличается деталями. Так, если вы решили приготовить кофе по бразильским рецептам, начните с того, что на дно сухой посуды насыпьте порошок и только после этого налейте туда кипяток. После этого, не дав кофе настояться, сразу же все тщательно перемешайте и через мелкое ситечко влейте в посуду для варки, которую вы предварительно нагрели при помощи кипятка. Далее сварите кофе, как указано в рецепте.

Для приготовления кофе по восточным рецептам вам понадобится особый сосуд для его варки. Это джезва, она представляет собой сосуд конической формы небольших размеров. У джезвы обычно довольно длинная ручка.

Кофе и здоровье

Возможно, следует сформировать особое отношение к напитку, который в разных ситуациях может быть как живительным, так и вредным. Исследования ученых показали, что люди, выпивающие более шести чашек кофе за день, имеют вероятность заболевания

коронарной болезнью сердца на 70 % большую, чем те, кто выпивает лишь одну чашку. Из этого легко можно прийти к извечной истине, что все хорошо в меру.

Если вы готовите кофе каким-либо из восточных способов, предварительно очень хорошо измельчите его. В сухую джезву положите весь кофе и сахар, который вы планировали использовать. Далее налейте в сосуд холодную воду и поставьте его на небольшой огонь. Нагревайте кофе очень медленно, только в этом случае вы получите тот специфический вкус, который присущ напитку, приготовленному по восточным рецептам.

Дождитесь появления пены и дайте ей подняться. После этого сразу же снимите джезву с огня. Обратите внимание: когда вы снимаете сосуд с огня, поверхность кофе должна быть покрыта пеной. Она выполняет роль своеобразной крышки, под которой кофе может томиться некоторое время. Когда пена начнет оседать, поставьте джезву на небольшой огонь и повторите всю процедуру. Можете повторить эти действия еще 1—2 раза. Ваш кофе приобретет специфический вкус и аромат.

Гадание на кофейной гуще

Если на поверхности кофейной гущи просматриваются ворота, это значит, что человеку предстоит появиться в высшем обществе. Новые связи и знакомства помогут ему во многих делах. И поэтому жизнь войдет совсем в иное русло, человек сможет подняться по социальной лестнице.

В джезве вы можете готовить кофе и несколько иным способом. Положите в нее только сахар, налейте холодной воды и поставьте на огонь. Как только вода закипит, снимите с огня и всыпьте кофе. При этом быстро и тщательно перемешивайте порошок, не дав ему образовать комочки. В джезве должна образоваться густая пена. Дождитесь, когда она начнет немного опускаться, и поставьте кофе на огонь. Следите за тем, чтобы огонь был очень маленький. Когда появится пена, снимите джезву с огня, дайте пене немного осесть и снова поставьте на огонь. Подогревайте таким образом кофе несколько раз. Сняв джезву с огня в последний раз, не ждите оседания пены, а подавайте кофе к столу.

Разливают кофе из джезвы уже на столе. При этом сначала разложите в кофейные чашки всю пену, а уже после этого разлейте кофе. Не процеживайте напиток через ситечко. К такому кофе не следует подавать сахар, так как необходимое его количество уже положено в джезву перед варкой. Не следует и

перемешивать кофе.

Кофейные советы

Если вы вынуждены ограничивать себя в приеме кофеина, отдайте предпочтение растворимому кофе. Ведь в чашке растворимого кофе содержится почти в 2 раза меньше кофеина, чем в чашке натурального, сваренного непосредственно перед употреблением.

При варке кофе не стоит доводить до кипения, так как слишком горячая вода только ухудшает его вкусовые и ароматические качества, кроме того, повышает кислотность напитка.

Если вы подаете к столу неразлитый кофе, оставляйте его в том же сосуде, в котором его варили. Это способствует лучшему сохранению аромата.

Восточные рецепты нередко предлагают добавление в кофе самых оригинальных пряностей. А наряду с горячим кофе существует и напиток, который подается к столу холодным.

Самым простым способом приготовления такого напитка является следующий. Возьмите в 1,5—2 раза больше, чем обычно, кофейного порошка на обычное количество воды, добавьте немного цикория и сварите кофе в джезве. Дайте пене осесть. К 1 стакану этого напитка добавьте 1 ст. л. сгущенного молока с сахаром. Все тщательно перемешайте и охладите. После этого можете вылить кофе в лед. Такой напиток не только прекрасно бодрит, но и утоляет жажду в любую жару.

Кофейные советы

На вкус, аромат и содержание в кофейном напитке специфических для него веществ влияет время, которое прошло с момента жарки кофейных зерен. Для сохранения всех качеств хорошего кофе промежуток между обжариванием зерен и приготовлением напитка должен быть как можно меньше. Поэтому, если у вас есть такая возможность, жарьте кофейные зерна непосредственно перед приготовлением.

Вы можете сначала остудить и даже немного заморозить свежесваренный черный кофе, а уже непосредственно перед употреблением добавьте в него сахар и сливки. Для охлаждения можете приготовить его очень крепким и опустить в каждую чашку по нескольку кубиков льда.

Для получения истинно восточного аромата и вкуса перед варкой смешайте кофейный порошок с молотым кориандром,

орехами кардамона, корицей или ванилью. Вы можете получить сахар для приготовления кофе с очень оригинальным ароматом, если будете хранить в одной посуде с ним свежие зерна ванили. При этом не забывайте плотно закрывать посуду, иначе запах ванили очень быстро исчезнет.

Из жизни великих

Вольтер очень любил кофе. Как то раз, когда кофе в его доме неожиданно закончился, он немедленно отправил за ним всех своих слуг в разные концы города, и тому, кто принес кофе первым, стал платить жалованье в два раза больше, чем остальным, мотивируя это так: «Он спас меня от гибели без кофе».

Есть разные способы приготовления кофе со сливками или сгущенным молоком. Вы можете просто добавить их в кофе и перемешать ложечкой. Но некоторые рецепты требуют, чтобы сливки или сгущенное молоко находились только на поверхности кофе, не смешиваясь с ним. Для достижения этого эффекта необходимо на поверхность кофе положить кончик ложки и по ней, не торопясь, налить молоко или сливки.

Существует еще один способ приготовления холодного крепкого кофе. Для этого вам потребуется оригинальная вьетнамская кофеварка. Она представляет собой металлический сосуд цилиндрической формы, в дне которого находятся очень мелкие дырочки. Крышка также имеет дырочки и очень плотно входит в цилиндр. Для приготовления кофейного напитка молотый кофе насыпьте на дно, сверху уложите крышку и залейте все кипящей водой. При этом крепкий кофе будет понемногу капать из мелких дырочек в дне.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит изображение уха, это означает, что кто-то внимательно следит за всеми его действиями. Вполне возможно, это его тайный недоброжелатель, который хочет существенно навредить гадающему. Ему не нужно всем подряд рассказывать о своих стремлениях и желаниях, потому что это даст возможность окружающим получить о нем исчерпывающую информацию.

На основе вьетнамской кофеварки изготавливается пресс для кофе. В этом цилиндре крышка прижимается гораздо плотнее, так как она прикручивается специальным винтом. Поэтому кофе будет капать гораздо медленнее и получится намного крепче.

Далее в ту чашку, в которую медленно капает кофе, положите 2 ст. л. сгущенного молока. После того как молоко полностью растворится в налившемся кофе, перемешайте содержимое чашки и вылейте в лед. Теперь кофе можно пить маленькими глотками. Этот кофе вы можете пить и горячим. Он по вкусу очень похож на подтаявшее кофейное мороженое.

Различные добавки к кофе не ограничиваются восточными пряностями. Так, кофе «Мелия» готовится с добавлением меда. Для этого, поставив на огонь кофе эспрессо, в чашку выложите мед и какао-порошок. Тщательно смешайте их в однородную массу, напоминающую шоколадный соус. После этого к смеси меда и какао добавьте готовый кофе, все тщательно перемешайте. Можете влить сливки. Этот напиток великолепно согревает, но если хотите – попробуйте приготовить его и со льдом.

Гадание на кофейной гуще Если в кофейной гуще гадающий видит изображение арбуза, это означает, что пришло время пожинать плоды собственного труда. Он долгое время работал не покладая рук. А теперь может отдохнуть, заняться личной жизнью. Судьба не оставит его труд без награды, он получит желанное вознаграждение.

Итак, традиционными добавками к кофейным напиткам считаются: в европейских странах – молоко, сливки, мороженое, лимон, различные спиртные напитки, яичный желток, различные кремы и муссы, фрукты и свежие соки; в восточных рецептах, кроме соков и шербетов, традиционно используются всевозможные специи, такие как корица, гвоздика, кориандр, кардамон, ваниль и другие. Аналогичным образом изготавливаются различные напитки, напоминающие по вкусовым качествам кофе, но не содержащие кофеина, – из желудей, ячменя, цикория. Все это настолько отличающиеся друг от друга напитки, что они способны удовлетворять любой вкус.

Если вы хотите получить редкий, очень оригинальный вкус напитка, попробуйте последовать примеру тех гурманов, которые добавляют в кофе перец или чеснок. Но в домашних условиях вы можете ароматизировать только сам напиток, добавляя в него различные специи и сласти. Совсем другое дело – ароматизация кофейных зерен, осуществимая только в промышленных условиях.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще прорисовывается башня, гадающий может вполне рассчитывать на благополучие в

своей жизни. Это добрый знак, который будет ему покровительствовать. Чем выше и прямее башня, тем удачнее и счастливее сложатся обстоятельства. Чем шире башня, тем большего успеха сможет добиться человек в конкретных делах.

При выборе готового кофе с ароматизаторами отдавайте предпочтение продукции известных фирм, так как ароматизация кофейных зерен должна проводиться с тщательным соблюдением всех тонкостей технологии. Все ароматизаторы должны быть изготовлены только из натуральных продуктов и не иметь в своем составе никаких искусственных красителей или алкоголя. Соблюдение строгой рецептуры позволяет кофе сохранять аромат при высокой температуре, не утрачивая замечательных вкусовых качеств.

Кофе с ароматическими добавками популярен не во всех странах. Но у него есть свои преимущества. Так, например, кофе с ароматом ликера имеет вкус, напоминающий ликер, но совершенно не содержит алкоголя. Кофе с ароматом и привкусом шоколада или фруктов нередко употребляют в качестве десерта, при этом он может быть как горячим, так и холодным.

Рецепты от знаменитых

Леди Ди пила кофе, приготавливаемый по ее собственному рецепту, который мы предлагаем вашему вниманию. Порция рассчитана на 4 персоны.

Требуется: 6 ст. л. кофейных зерен, 10 г кофейного экстракта, 100 г кофейного мусса, 4 ломтика лимона, сахар, ром.

Способ приготовления. В кофемолке измельчите до средней величины кофейные зерна, засыпьте их в турку и нагревайте на раскаленном песке. В оригинале кофе подается в «сахарных» чашках. Для этого смочите края чашки в роме и обмакните в сахар, края получатся белого цвета. Не давая напитку закипеть, разлейте его в чашки, добавьте в каждую немного кофейного экстракта и по 1 ст. л. кофейного мусса, очень холодного и густого. На край чашки наденьте ломтик лимона или положите его сверху на мусс. Напиток должен получиться не только очень крепким, но и горьким, поэтому отдельно можете предложить сахар.

Поражает разнообразие возможностей приготовления кофе и способов его употребления. Так, некоторые гурманы считают, что все добавки, такие как сливки, молоко, мороженое, ни в коем

случае нельзя наливать в горячий кофе. Его вкус будет намного лучше, если в чашку сначала будут налиты сливки или молоко, а уже потом – кофе. Стоит или нет перемешивать напиток – тут мнения также разделились. Вы можете попробовать каждый из этих способов и выбрать для себя тот, который вам больше понравится.

Глава 4
Как выбрать кофеварку и ухаживать за ней

Вы хотели бы купить себе кофеварку, о которой так долго мечтали и завидовали друзьям, обзавевшимся этой чудо-машиной. И вы спешно собираетесь в магазин.

Но стоит ли так спешить, сбивать с ног прохожих, ведь может случиться так, что доброжелательный и улыбчивый продавец уговорит вас купить не предмет ваших желаний, а какую-нибудь кофеварку далеко не лучшего качества.

Из жизни великих

Существует интересная легенда о Казанове. Она гласит, что сей любимец женщин считал, будто кофе многократно увеличивает мужскую потенцию, и поэтому перед каждым свиданием с женщиной он обязательно выпивал чашечку, а иногда и две крепкого свежеприготовленного напитка.

Так вот, предлагаем вам не пугать добрых прохожих и не бежать сломя голову за своей покупкой, не имея о ней достаточных сведений и лишь расплывчато представляя себе, что это за «чудо-машина» и на что она способна на самом деле. Для этого приводим вам несколько практических советов по выбору и эксплуатации кофеварки.

Во-первых, различают электрические и наплитные кофеварки. В свою очередь, наплитные кофеварки различаются в зависимости от того, на каком источнике и нагревательных приборах они нагреваются. Так, например, существуют обычные турки – специальные кастрюльки для варки кофе, и кофеварки с гейзером.

В кофеварки с гейзером молотый кофе засыпают в перфорированный цилиндр, который устанавливается внутри корпуса. Кофе заваривается при прохождении кипящей воды через молотый кофе. При этом вода выщелачивает (экстрагирует) кофе, превращаясь в настой, а кофейная гуща остается в цилиндре.

Кофейные советы

В одной чашке кофе эспрессо содержится больше кофеина, чем в кофе, приготовленном обычным

способом. Все дело в том, что из-за меньших размеров кофейных чашек для эспрессо кофеин находится в этом напитке в большей концентрации. В таком виде он гораздо быстрее усваивается организмом и оказывает более заметное действие. Поэтому избегайте пить кофе эспрессо, если вам необходимо ограничивать количество кофеина, принимаемого ежедневно.

Электрические кофеварки выпускают различных моделей фильтрационного и гейзерного типа. Нагрев воды в электрокофеварках осуществляется трубчатым электронагревательным элементом мощностью 700—1 200 Вт. Электрокофеварки обычно снабжены термовыключающим устройством, которое предохраняет прибор от выхода из строя при выкипании воды (готового кофе) или при его включении без воды в сеть.

Некоторые кофеварки снабжены устройством для поддержания кофе в горячем состоянии с температурой не ниже 60°С. Есть модели современных кофеварок, снабженные дополнительными функциями, это, например, подогрев чашечки или варка отдельных видов кофе.

Кофейные истории

На студенческом семинаре Саша удивила всех историей о самом юном докторе философии. Им стал Карл Виттс из Германии. Ему в двенадцать лет Гессенский университет присвоил ученую степень.

Кофеварки отличаются по своей вместимости, которая варьируется от 0,2 до 1,5 л. Масса же самой кофеварки составляет где-то в среднем 1,5 кг. Время приготовления кофе в ней составляет от 10 до 25 минут. Все это, конечно же, надо учитывать при выборе.

И вот вы готовы отдать немалые деньги за этот чудесный «горшочек», очаровавший принцессу из сказки о «свинопасе», который будет в состоянии каждое утро радовать вас любимым капучино и эспрессо. Но появляется первая проблема, на которую стоит обратить внимание: умеет ли понравившаяся вам кофеварка творить эти чудесные напитки?

Вам повезло, если ваша кофеварка умеет варить эспрессо, так как капучино – это тот же эспрессо, только с красивой молочной пенкой. К тому же вы должны знать, что у кофеварок-эспрессо должна иметься специальная пароотводная трубка с «хитроумной» насадкой, через которую под давлением прогоняется пар.

Из жизни великих

Кофе – прекрасный источник энергии и очень полезен в умеренных количествах. Этим простым правилом руководствовалась Софья Андреевна Толстая, в поваренной книге которой был записан самый обычный рецепт приготовления кофе. Каждое утро Софья Андреевна высыпала кофе в кофейник, заливала крутым кипятком, ставила на огонь и доводила до кипения, но не кипятила. Такой кофе очень любили в доме Толстых. Пила кофе Софья Андреевна исключительно черный, без молока и сахара, чтобы не портить истинный вкус этого божественного, по ее словам, напитка.

И для приготовления своего кофе вы просто должны направить эту трубку в стакан с молоком, переключить кофеварку в режим «капучино» или «пар» и подождать несколько минут. Пенка будет готова, и вы сможете насладиться чудесным вкусом и запахом своего любимого напитка.

Если средства позволяют вам купить кофеварку, которая варит эспрессо и капучино, совершенно нелишне проконсультироваться с продавцом, заранее почитать инструкцию и внимательно изучить устройство этой кофеварки.

Лучше всего, если на понравившейся вам кофеварке будет отдельный бачок для воды. Обязательно поинтересуйтесь у продавца, где именно у этой кофеварки находится датчик давления пара.

Если вы забыли спросить об этом у продавца, готовьтесь к самостоятельным поискам датчика. У разных кофеварок он выглядит неодинаково: у какой-то в виде манометра электростанции, у другой – пимпа, поднимающаяся от давления внутри, встречается даже некий гибрид клапана сковородки и парового гудка, который вдобавок и свистит (но это уже на любителя).

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит в кофейной гуще изображение люльки с младенцем, это означает, что его душа чиста, как душа ребенка. Окружающие любят этого человека за его искренность, доброту, благородство. Ему не нужно менять своих убеждений, потому что это повлечет за собой череду неблагоприятных событий.

Проверьте работу парового устройства. Собственно, для этого и стоит «изводить» продавца вопросами о местонахождении датчика давления пара. По этому самому датчику вы сможете

определить, есть давление или нет. Проверьте, идет ли пар. Для этого отведите насадку в сторону (чтобы не обжечься), подергайте за рычажок или нажмите кнопку. Пар с шумом должен выйти, но только при условии наличия в бачке воды.

Если все идет хорошо и руки продавца творят чудеса – датчик показывает давление и пар с шумом вырывается, спеша посодействовать приготовлению вашего капучино, значит, кофеварка стоящая, за нее не жалко отдать даже значительную сумму.

Кофейные советы

Внимательно следите за тем, чтобы вся посуда, которую вы используете для приготовления кофе, содержалась в идеальной чистоте. Тщательно мойте ее после каждого использования и не варите кофе в одной посуде несколько раз подряд, не очищая ее. Обратите внимание на то, чтобы на посуде для варки не оставалось следов кофе, пены или сахара. Если на дне джезвы остался запекшийся или пригоревший слой сахара, тщательно удалите его, иначе при следующей варке он начнет гореть и придаст напитку горечь и неприятный запах.

И напоследок еще один совет насчет эспрессо-кофеварок. При приготовлении капучино, когда вы будете выключать пар, немного молока обязательно засосется в трубку насадки. В этом нет ничего страшного, такое происходит абсолютно со всеми кофеварками, готовящими эспрессо. Поэтому сразу опустите трубку в стакан с водой и включите пар еще раз. Эта небольшая профилактика предотвратит частую чистку и разборку кофеварки. Вот, собственно говоря, все, что касается непосредственно кофеварок-эспрессо.

Но дело в том, что чудесные кофеварки, готовые каждое утро баловать вас эспрессо и капучино, стоят немалых денег. И если все-таки средства, которые вы готовы потратить на кофеварку, не так велики, придется довольствоваться обыкновенной кофеваркой, что, в принципе, тоже неплохо. Потому что и обычная кофеварка сэкономит вам порядочно времени, которое вы тратите каждое утро на приготовление кофе.

И вполне можно обойтись без дорогостоящей кофеварки, подобрав себе простую, но в то же время качественную. Но и здесь следует тщательно ознакомиться с хитростями обычной кофеварки.

Кофейные советы

Кофе используют в качестве добавок к различным кондитерским изделиям: кремам, глазурям, конфетам, пирожным и тортам. При этом изделия приобретают приятный коричневый цвет, характерный аромат и привкус. В этом смысле кофе является одним из лучших натуральных красителей.

Во-первых, у любой кофеварки должна быть функция подогрева чашечки, в которую наливают кофе. Мелочь, как говорится, а приятно, потому что и аромат, и вкус приготовленного таким образом кофе другой, более изысканный, и ваша любимая чашечка от перепада температуры не лопнет, и эмаль у нее не потрескается.

Во-вторых, надо с самого начала определиться с цветом предмета, который призван не только готовить вам кофе, но и украшать вашу уютную кухню, а заодно с ценой и маркой фирмы-производителя.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение ложки, это означает, что гадающий вскоре получит неожиданный подарок. Он будет исходить от человека, питающего горячую страсть к гадающему. Возможно начало нового романа.

Вот по этому поводу не стоит консультироваться у продавца, так как в его интересах продать вам кофеварку подороже, и не факт, что это именно тот прибор, который грезился вам в сладких снах. Поэтому, не надеясь на чудо (ведь давно доказано наукой: чудес не бывает), перед ответственной покупкой поговорите с друзьями, которые уже достаточно давно радуют себя свежим ароматом кофе каждое утро. Постарайтесь «опросить» как можно больше людей. И с помощью нехитрых математических и логических выводов решите, какой же марки кофеварку стоит покупать.

Прелесть кофеварки заключается еще и в том, что в ней можно заваривать чай. Только после этого нужно более тщательно промывать фильтр и саму емкость, так как на стенках и фильтре остаются маслянистые разводы.

Из жизни великих

Екатерина Вторая, переписываясь с Вольтером, узнала от него интересные сведения о кофейных церемониях у бедуинов. Желая подчеркнуть чье-либо гостеприимство, они говорили: «Его кофейник всегда

полон». Первую чашку, как правило, тонкого фарфора, наполненную черной, как смола, жидкостью едва на треть, подают самому важному гостю. Провинившемуся, наоборот, вместо кофе подают воду. Это означает для него неслыханный позор, и он понимает, что его присутствие в шатре нежелательно. Тот, кто не умеет проявлять гостеприимство и предложить гостю хотя бы чашечку кофе, заслуживает у бедуинов прозвища «бахиль», что означает «скупец».

И еще. Пожалейте свою кофеварку и возьмите за правило наливать в резервуар только отфильтрованную или родниковую воду. Тем самым вы «спасете» ее от этой ужасной накипи, которую подчас так трудно удалить. Нет, конечно же, от этого ваша кофеварка не лишится накипи полностью, просто трудоемкий процесс ее удаления с помощью специальных средств придется осуществлять не так часто, да и сама накипь не будет такой трудноудаляемой.

Кстати, вкус самого кофе во многом зависит от воды, из которой он приготовлен. Чем мягче вода, тем нежнее вкус кофе, тем приятнее и острее его аромат. А у родниковой воды вообще сам по себе особенный вкус: мягкий, сладковатый и необычный, впитавший в себя самое лучшее. Родниковая вода куда лучше отфильтрованной, так как отфильтрованная нередко имеет привкус йода из-за особенности строения фильтра.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видны иголки или другие тонкие заостренные предметы, гадающему стоит быть осторожней. В его окружении есть враждебно настроенный человек, который в ближайшем будущем намерен его предать или нанести какой-то существенный вред. Чем ближе изображение к гадающему, тем ближе к нему находится опасный враг, тем настороженнее ему следует относиться к окружающим.

Еще одно очень важное правило (дружеский совет). Тщательно мойте свою кофеварку и фильтр (или контейнер для фильтра, если ваш фильтр одноразовый). Эту процедуру надо выполнять хотя бы раз в неделю (особенно если вы используете не фильтрованную воду, при фильтрованной можно выполнять эту процедуру раз в полторы недели). Жирные масла, прилипающие к стенкам посуды и фильтру, прогорают и делают вкус кофе невыносимым, и от них надо своевременно избавляться.

Можно, конечно, просто промывать фильтр и споласкивать стеклянный горшочек для заварки. Но тогда ваш кофе приобретет нехороший привкус. Мойте все это оборудование с мылом или порошком и тщательнейшим образом споласкивайте, вкус кофе улучшится, станет таким же, как и прежде.

На глаз, посуда, вымытая как следует, не отличается от просто ополоснутой: обе кажутся одинаково чистыми. Но по вкусу приготовленного кофе можно сразу определить, хорошо ли помыли кофеварку перед приготовлением кофе или нет. Некоторые кофеварки нужно периодически очищать слабым раствором уксуса.

Из жизни великих

Знакомая всем по душераздирающему и некогда популярному телесериалу Марианна обожает кофе с молоком. Причем Вероника Кастро (таково настоящее имя непревзойденной Марианны) кофе добавляет в молоко, а не наоборот! Кстати, молока она наливает больше, чем самого кофе, замечая при этом, что, во-первых, так намного вкуснее, а во-вторых, кофе таким образом лучше усваивается.

Итак, при покупке кофеварки взвесьте все «за» и «против». Хорошенько обдумайте предстоящую покупку. И обязательно пообщайтесь со знакомыми и друзьями, у которых уже есть кофеварки. Расспросите продавца обо всем, что вас интересует. Чтобы ничего не забыть, дома выпишите на листочек предполагаемые вопросы. Попросите продавца продемонстрировать работу кофеварки, именно той, которую вы намерены купить, а не той, что стоит на витрине магазина.

Не бойтесь, тщательно изучив кофеварку и вконец утомив продавца, отказаться от покупки этого прибора, если он вас не устраивает по каким-либо причинам. Ведь именно вам должна исправно служить эта вещь на протяжении многих лет и радовать вас любимым напитком. Она должна нравиться вам. И не думайте, что своим отказом вы обидите учтивого продавца.

Рецепты от знаменитых

Весьма оригинальный способ приготовления кофе предлагает Патрик Суэйзи, который каждое утро начинает свой день с этого напитка.

Требуется: 1 ч. л. молотого кофе, 1/2 ч. л. растворимого кофе, 1 ст. л. сливок, 30 г сливочного мороженого, 1,5 ч. л. вишневого сиропа, сахар.

Способ приготовления. В кофеварку засыпьте

молотый кофе, залейте 1/2 стакана холодной воды и доведите до кипения. Вылейте в маленькую чашку и туда же добавьте растворимый кофе. Желательно, чтобы напиток был одного сорта. Сливки взбейте миксером с мороженым и сахаром до получения густой однородной массы. В горячий кофе добавьте вишневый сироп и сливочную массу. Сверху на сливочную массу положите небольшой кусочек мороженого и полейте его сиропом или посыпьте сахаром.

За счет добавления в кофе мороженого напиток приобретает более нежный вкус.

При возможности возьмите с собой знакомого, который разбирается в кофеварках или просто в бытовой технике. Наконец, если вы твердо приняли решение купить понравившуюся технику, расспросите продавца о сроке гарантии на ваше приобретение, он должен быть не меньше года. Уточните, кто и как будет проводить ремонт и при каких случаях прибор подлежит обмену или выплате стоимости. Надеемся, эти советы помогут вам при выборе и уходе за кофеваркой.

Глава 5
Эспрессо

Настоящий, хороший эспрессо варится исключительно в кофеварке. Существует даже специальная кофеварка для приготовления эспрессо. Самый лучший эспрессо получается из зерен арабики. Их обжаривают в Италии, считается, что именно тут эту операцию выполняют качественнее всего. Чтобы не ошибиться при выборе кофе для эспрессо, скажем, что настоящая арабика выглядит очень маслянистой. Зерна размалывают в кофемолке очень тонко, но не до консистенции муки.

Из жизни великих

Майн Рид очень много путешествовал. Ему приходилось вести суровую походную жизнь, лишенную каких бы то ни было удобств. Он вынужден был питаться самой простой и грубой пищей. Но, по его словам, единственное, чего ему не хватало, – это крепкого горячего кофе с сахаром.

Эспрессо-соло

Требуется (на одну порцию): 2 ч. л. кофе, 40—45 г воды, сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Затем кипяток пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам. Точность величины давления чрезвычайно важна. Такая же точность требуется и во всем остальном процессе приготовления эспрессо. Температура пара должна составлять 95°С. Процесс непосредственного приготовления эспрессо длится от 18 до 23 секунд.

И еще несколько замечаний. При приготовлении эспрессо можно проследить за тем, как капли капают в чашку. Если при этом не возникает пены, это означает, что зерна кофе некачественные. Если же эта пена образуется, следовательно, зерна настоящие, а причиной возникновения этой самой пены является выделение ароматических масел, которые содержатся в кофе. Подают эспрессо в специальных маленьких чашечках.

Нельзя делать за один раз больше одной чашечки эспрессо. Если вам понравилось и вы хотите еще, лучше сделайте следующую порцию отдельно. Дело в том, что при приготовлении эспрессо пар проходит через молотый кофе и извлекает и него самые ароматные частицы. Если порция большая, эти частицы смешиваются с другими, менее ароматными, которые выделяются при длительном нагреве.

Кофе и здоровье

Канадские медики пришли к выводу о безосновательности гонений на кофе. Ранее считалось, что кофе вызывает ишемическую болезнь сердца и рак поджелудочной железы. Очевидно, зерно истины в этом утверждении присутствует, однако при умеренном потреблении кофе доза кофеина явно недостаточна, чтобы вызвать такие серьезные нарушения.

Кофеварку мойте после каждого приготовления эспрессо. Особое внимание при мытье обращайте на крышку и ситечко как самые важные части прибора при варке эспрессо.

Эспрессо-допио

Требуется (на одну порцию): 4 ч. л. кофе, 1/2 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Затем кипяток пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам. Температура пара 95°С. Время приготовления эспрессо должно составлять от 25 до 30 секунд. После этого сразу же повторите процесс приготовления кофе, после чего смешайте обе порции в одной чашке.

Эспрессо-допио с коньяком

Требуется (на одну порцию): 4 ч. л. кофе, 40—45 г воды, 1 ст. л. коньяка, сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Затем кипяток пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам. Точность величины давления чрезвычайно важна. Такая же точность должна присутствовать и во всем остальном процессе приготовления эспрессо. Требуемая температура пара 95°С. Процесс приготовления – от 18 до 23 секунд. В готовый кофе добавьте сахар и коньяк и как следует перемешайте.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение глаза, это означает, что нужно больше внимания уделять своему здоровью. Вполне возможно, что гадающий уже некоторое время чувствует себя недостаточно хорошо, но не придает этому никакого значения. Необходимо уделить внимание своему организму, чтобы потом не получить массу проблем и неприятностей.

Эспрессо-допио с орехами

Требуется (на одну порцию): 4 ч. л. кофе, 1/2 стакана воды, 1 ст. л. грецких орехов, сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Затем кипяток пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам. Температура пара 95°С. Процесс приготовления эспрессо составляет от 18 до 23 секунд. В готовый кофе добавьте сахар и тертые грецкие орехи и как следует перемешайте.

Эспрессо кон пана

Требуется (на одну порцию): по 3 ч. л. кофе и сахара, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. сливок.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Затем кипяток пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам. Температура пара 95°С. Процесс приготовления кофе составляет от 20 до 30 секунд. В эспрессо добавьте сахар и размешайте его. Одновременно взбейте сливки и положите их в готовый сладкий эспрессо.

Кофейные советы

Для того чтобы отмыть посуду для варки кофе, недостаточно ополоснуть ее теплой водой. Ее следует тщательно очистить от кофейной накипи с помощью мыла или специальных моющих средств. Не забудьте затем тщательно смыть со стенок посуды все следы мыла, так как посторонние запахи при варке кофе не придадут напитку прелести.

Эспрессо кон пана с ромом

Требуется (на одну порцию): по 3 ч. л. кофе и сахара, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. сливок, 2 ст. л. яванского рома.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Приготовьте эспрессо по вышеуказанному способу. В готовый кофе добавьте сахар и размешайте его. Одновременно взбейте сливки и положите их туда же. Затем влейте в кофе ром и, хорошенько перемешав, можете пробовать свой любимый напиток.

Эспрессо кон пана с орехами

Требуется (на одну порцию): 5 ч. л. кофе, 1 стакан воды, 1 ч. л. сливок, 3 ч. л. сахара, 2 ст. л. лесных орехов.

Способ приготовления. По вышеуказанному способу приготовьте эспрессо. В готовый кофе добавьте сахар и размешайте его, взбейте сливки и положите туда же. Затем всыпьте мелко раздробленные лесные орехи и все хорошенько перемешайте. Готовый напиток разлейте в чашечки и подайте к столу.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение кровати, это означает, что в скором времени гадающий полюбит человека богатого и влиятельного. Роман принесет ему много приятных минут, но могут быть и проблемы. Поэтому прежде чем предаваться разнузданным страстям, ему нужно как следует все обдумать, чтобы не испортить себе жизнь.

Кофе американо

Требуется (на одну порцию): 4 ч. л. кофе, 1 стакан воды, сахар.

Способ приготовления. Залейте половину воды в кофеварку, доведите до кипения. Затем кипяток пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам, при температуре пара 95°С. Процесс варки составляет от 25 до 30 секунд. В кофе добавьте сахар и размешайте его. Одновременно доведите до кипения оставшуюся воду и вылейте ее в отдельную посуду. Затем в ту же посуду влейте готовый эспрессо.

Из жизни великих

В начале XX века врачи подметили некоторое вредное действие кофе, и за дело взялись ученые. Голландский химик Розелиус составил кофе без кофеина, который теперь употребляют переживающие за свое здоровье любители кофе, однако не испытывают при этом истинного наслаждения.

Кофе американо с виски

Требуется (на одну порцию): 4 ч. л. кофе, 1 стакан воды, 3 ст. л. виски «Джек Дениелс» или «Катти Сарк», сахар.

Способ приготовления. Залейте 1/2 часть всего количества воды в кофеварку, доведите до кипения. Приготовьте кофе эспрессо. В него добавьте сахар и размешайте его. Одновременно доведите до кипения оставшуюся воду и вылейте ее в отдельную посуду. Затем в ту же посуду влейте готовый эспрессо. Добавьте виски и все как следует перемешайте.

Из жизни великих

Оперная дива Франции Полина Виардо была неравнодушна к кофе, но не просто к черному или с молоком, а непременно с мороженым. Готовила этот напиток Полина Виардо сама, не доверяя рецепт никому из-за боязни, что напиток будет безнадежно испорчен. Сваренный кофе она процеживала, добавляла сахар и ставила на холод. Певица клала в стакан или бокал мороженое и заливала холодным кофе. Наслаждалась Полина Виардо этим напитком неспешно, маленькими порциями, утверждая, что таким образом можно укрепить голосовые связки.

Кофе американо с мускатом

Требуется (на одну порцию): 4 ч. л. кофе, 1 стакан воды, 3 ст. л. мускатных орехов, сахар.

Способ приготовления. Залейте половину всего количества воды в кофеварку, доведите до кипения. Приготовьте кофе эспрессо описанным выше способом. Затем добавьте сахар и размешайте его. Одновременно доведите до кипения оставшуюся воду и вылейте ее в отдельную посуду. В эту же посуду влейте готовый эспрессо. Положите измельченные мускатные орехи и все как следует перемешайте.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий увидел в кофейной гуще ангела, его ожидает добрая весть. В том случае, когда очертание находится в дальней части изображения, хорошие новости придут издалека, а события, предопределившие их, уже произошли. Силуэт ангела, находящийся в ближней части изображения, обозначает, что события, предшествующие доброй вести, вот-вот произойдут и гадающий узнает о них одним из первых.

Маччиато

Требуется (на одну порцию): 3 ч. л. кофе, 1/3 стакана воды, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения, пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам, при температуре пара 95°С. Процесс приготовления эспрессо должен длиться от 18 до 23 секунд. Одновременно согрейте молоко и доведите его до кипения. Затем в горячее молоко всыпьте сахар, тщательно размешайте его и взбейте миксером до образования молочной пенки. После этого в горячее молоко влейте готовый эспрессо.

Из жизни великих

Монтескье просто воспевал кофе, считая его вкус щедрым, ярким, с характером, с благородным ароматом, сильным, но вместе с тем мягким, ощущение от которого невозможно описать, первоначально не отведав этого волшебного напитка.

Маччиато с ликером

Требуется (на одну порцию): 3 ч. л. кофе, 1/3 стакана воды, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. сахара, 1 ст. л. вишневого или шоколадного ликера.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения, приготовьте эспрессо. Одновременно согрейте молоко и доведите его до кипения. В горячее молоко всыпьте сахар, тщательно размешайте и взбейте миксером до образования молочной пенки. В горячее молоко влейте готовый эспрессо. Непосредственно перед подачей долейте в напиток ликер и все еще раз тщательно перемешайте.

Рецепты от знаменитых

Джоан Коллинз, несмотря на то что по большей части находится в разъездах, очень любит варить кофе, мало того, она изобрела собственный способ его приготовления.

Требуется: 1 ст. л. кофейных зерен, 1 ч. л. кофейного сиропа, 2 ч. л. сахара, ломтик лимона, 1,5 ст. л. настойки черноплодной рябины.

Способ приготовления. Измельчите зерна кофе и засыпьте его в турку, залив 1/2 стакана холодной воды. Доведите до кипения, но не давайте закипеть, после чего сразу же перелейте его в чашку. Для придания крепости напитку добавьте в него кофейный сироп, его сможете приготовить самостоятельно. Для этого 20 г размолотого кофе, 1 ч. л. сахара залейте 1/2 стакана горячей воды, всыпьте лимонной кислоты и доведите до кипения. Кипятите 3—5 минут, после чего охладите. В кофе положите не больше 1 ч. л. этого сиропа. Чтобы он не был слишком горьким, влейте в него настойку. Сверху на борт чашки прикрепите лимон, при желании можете добавить немного сахара.

Маччиато с мадерой

Требуется (на одну порцию): 3 ч. л. кофе, 1/5 стакана воды, 1/2 стакана молока, 1 ч. л. сахара, 2 ст. л. мадеры.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения, кипяток пропустите через кофе под давлением, равным 15 атмосферам, с температурой пара 95°С. Процесс приготовления эспрессо длится от 18 до 23 секунд. Одновременно согрейте молоко и доведите его до кипения. В горячее молоко всыпьте сахар, тщательно размешайте его и взбейте миксером до образования молочной пенки, влейте готовый эспрессо. Потом долейте в напиток мадеру и все тщательно перемешайте.

Гадание на кофейной гуще

Если человеку в кофейной гуще видится крест, это предвещает перемены. Вероятно, человек находится на перепутье, не знает, что ему предпринять. И поэтому ему желательно обратиться за помощью к другим людям, которые смогут дать ему нужный совет. Будет совсем нелишне сходить в церковь и обратиться к Богу в своих молитвах. Потому что крест появляется при гадании в достаточно сложные моменты жизни.

Мокко с черным шоколадом

Требуется: 1 чашка эспрессо, 10 г черного шоколада, по 2 ст. л. молока и взбитых сливок, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Растопите шоколад, нагрейте молоко, но не доводите его до кипения. Осторожно влейте шоколад в готовый кофе, затем добавьте подогретое молоко. Кофе украсьте взбитыми сливками, а затем посыпьте напиток сахарной пудрой. При желании можно украсить его тертым шоколадом.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение ножа, это означает возможную ссору с кем-то из близких. Скорее всего, несдержанность и вспыльчивый характер гадающего повлекут за собой ссору с кем-то из окружения. Ничего хорошего из этого не выйдет, поэтому нужно себя держать в руках.

Мокко с белым шоколадом

Требуется: 1 чашка эспрессо, 10 г белого шоколада, по 2 ст. л. молока и взбитых сливок, 10 г горького шоколада.

Способ приготовления. Растопите белый шоколад, нагрейте молоко, но не доводите до кипения. Осторожно влейте шоколад в кофе, затем добавьте подогретое молоко. Кофе следует украсить взбитыми сливками, а затем посыпьте напиток предварительно измельченным горьким шоколадом.

Кофейные советы

Напиток с оригинальным вкусом вы можете получить, смешивая в разных пропорциях крепкий кофе и чай. Сахар, молоко или лимон можете добавить по вкусу.

Мокко коньячный

Требуется: 1 чашка эспрессо, по 1 ст. л. коньяка, какао и сливок, 20 г сахарной пудры, по 10 г мороженого и тертого черного шоколада.

Способ приготовления. Осторожно всыпьте какао в кофе, затем добавьте коньяк и сливки. В остывший кофе положите мороженое и посыпьте сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение подушки, это означает сильную усталость гадающего. Он очень много времени отказывал себе в отдыхе, его внутренние силы истощены. Ему необходимо бросить все дела и как следует отдохнуть.

Мексиканский мокко с корицей

Требуется: 1 чашка эспрессо, по 1 ст. л. шоколадного сиропа и мускатного ореха, 1/2 ч. л. корицы, 2 ст. л. сливок.

Способ приготовления. Перед приготовлением кофе эспрессо добавьте в молотые зерна корицу. Влейте шоколадный сироп в кофе, разлейте в чашечки и украсьте напиток взбитыми сливками. Сверху посыпьте измельченным мускатным орехом.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение ножа, это означает возможную ссору с кем-то из близких. Скорее всего, несдержанность и вспыльчивый характер гадающего повлекут за собой ссору с кем-то из окружения. Ничего хорошего из этого не выйдет, поэтому нужно себя держать в руках.

Мексиканский мокко с коньяком

Требуется: 1 чашка эспрессо, по 1 ст. л. шоколадного сиропа, какао, коньяка, сливок и мускатного ореха, 1/2 ч. л. корицы.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо добавьте в молотые зерна корицу. Осторожно прилейте шоколадный сироп к кофе, затем добавьте какао с коньяком, все тщательно перемешайте. Напиток украсьте взбитыми сливками, а сверху посыпьте измельченным мускатным орехом.

Мексиканский мокко терпкий

Требуется: 1 чашка эспрессо, по 1 ст. л. какао, мускатного ореха и сливок, 1/2 ч. л. корицы, 1 ч. л. меда, 1 семя гвоздики.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо добавьте в молотые зерна корицу и гвоздику. Добавьте в кофе какао и мед и тщательно размешайте. Готовый кофе украсьте взбитыми сливками, сверху посыпьте измельченным мускатным орехом.

Из жизни великих

Екатерине Второй каждое утро приносили свежезаваренный кофе со сливками. Императрица не уставала повторять, что кофе мягко пробуждает ото сна и является прекрасным источником новых идей ее Величества.

Мокко со специями и лимоном

Требуется: 1 чашка кофе эспрессо, 2 семени гвоздики, 1/4 ч. л. корицы, 1/8 лимона, 2 горошины душистого перца, 1 ч. л. какао, ваниль.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо в кофейные зерна добавьте семена гвоздики, перца и корицу. Затем смешайте с кофе порошок какао, ванилин, тщательно перемешайте и добавьте сок, выжатый из лимона.

Кофейные истории

Собрались четверо мужчин в кафе. Завели разговор о женщинах. Один, выпив одну чашку кофе, сказал: «Союз глупого мужчины и глупой женщины порождает мать-героиню». Второй, выпивший две чашечки кофе, пробурчал: «Союз глупой женщины и умного мужчины порождает мать-одиночку». Третий, опустошивший три чашки кофе, изрек: «Союз умной женщины и глупого мужчины порождает обычную семью». И, наконец, четвертый, выпивший, как вы уже догадались, четыре чашечки кофе, с гордостью заметил: «Союз умного мужчины и умной женщины порождает легкий флирт!»

Мокко со специями и коньяком

Требуется: 1 чашка кофе эспрессо, 2 гвоздики, 1/4 ч. л. корицы, 3 горошины душистого перца, по 1 ч. л. какао, коньяка и лимонного сока, ваниль.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо в кофейные зерна добавьте семена гвоздики, перца и корицу. Затем всыпьте в кофе порошок какао и ванилин, тщательно перемешайте и влейте коньяк и лимонный сок.

Мокко со специями винный

Требуется: 1 чашка кофе эспрессо, 2 гвоздички, 1/4 ч. л. корицы, 1 ч. л. какао, 3 ст. л. красного вина, 10 г сахарной пудры, долька молочного шоколада.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо в кофейные зерна добавьте семена гвоздики, корицы и какао. Осторожно размешайте и влейте в напиток вино. Сверху посыпьте сахарной пудрой и тертым шоколадом.

Гадание на кофейной гуще

Если на кофейной гуще гадающий видит ягоду, ему нужно отдохнуть. Вполне возможно, что у него уже не осталось сил для дальнейшей плодотворной работы. И отдых, хотя бы кратковременный, принесет большую пользу, позволит человеку расслабиться и сконцентрироваться на какой-то определенной деятельности.

Мокко со специями и горьким шоколадом

Требуется: 1 чашка кофе эспрессо, 2 гвоздички, 1/4 ч. л. корицы, 1 ч. л. какао, 3 дольки горького шоколада, 10 г сахарной пудры, долька белого шоколада, 1 ст. л. сливок.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо в кофейные зерна добавьте гвоздику, корицу и какао. Осторожно размешайте и влейте в напиток растопленный горький шоколад. Сверху посыпьте сахарной пудрой и тертым белым шоколадом, положите сливки, взбитые в крепкую пену.

Из жизни великих

Наталья Николаевна Гончарова очень удивляла своих близких тем, что пила только охлажденный кофе. Она обязательно клала в чашку 2—3 кусочка льда.

Кофе кон лече

Требуется: 2 ч. л. кофе, 1/5 стакана воды, 1/2 стакана молока, корица.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения, пропустите через кофе под давлением в 15 атмосфер при температуре пара в 95°С. Процесс приготовления эспрессо составляет от 15 до 20 секунд. Одновременно в отдельной посуде согрейте молоко и доведите его до кипения. Затем влейте молоко в готовый эспрессо и добавьте в смесь корицу.

Кофейные советы

Если хотите профильтровать напиток, приготовленный из кофе очень мелкого помола, пропустите его через воронку, предварительно положив на ее дно кусочек стерильной ваты.

Кофе кон лече с красным вином

Требуется: 2 ч. л. кофе, 1/5 стакана воды, 1/2 стакана молока, корица на кончике ножа, 4 ст. л. красного вина.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Приготовьте эспрессо. Одновременно в отдельной посуде согрейте молоко и доведите его до кипения. Затем влейте молоко в готовый эспрессо и добавьте в полученную смесь корицу. Долейте в напиток красное вино и все как следует перемешайте.

Кофе и здоровье

Французские ученые также считают, что слухи о вреде кофе явно преувеличены. Доказано, что нет никаких оснований полагать, что его употребление приводит к снижению способности к деторождению и уж тем более к развитию уродства плода. Однако потребление кофе вместе в алкоголем или сигаретами, безусловно, может вызвать некоторые отклонения.

Ристретто

Требуется (на 1 порцию): 5 ч. л. кофе, 1/5 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Кипяток пропустите через кофе под давлением в 15 атмосфер при температуре пара в 95°С. Процесс приготовления эспрессо составляет от 25 до 30 секунд.

Этот кофе считается одним из самых крепких.

Из жизни великих

Людовик XVIII съедал на завтрак десять яиц и запивал кофе. А делал он это потому, что был уверен: такое сочетание блюд способствует повышению настроения. Впрочем, если вы не верите, можете проверить на себе.

Ристретто с водкой

Требуется: 4 ч. л. кофе, 40—45 г воды, 1 ст. л. водки типа «Абсолют» или «Смирнофф», сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения, кипяток пропустите через кофе под давлением в 15 атмосфер при температуре пара в 95°С. Процесс приготовления эспрессо длится от 25 до 30 секунд. Затем в готовый ристретто добавьте водку и хорошенько перемешайте.

Рецепты от знаменитых

У Шона Коннери также есть свой способ приготовления кофе. Ему доставляет удовольствие пить крепкий кофе, к тому же он любит крепкие алкогольные напитки, поэтому и решил совместить их.

Требуется: по 1 ст. л. кофейных зерен и взбитых сливок, 20 г кофейного мусса, по 1 ч. л. рома, ликера и коньяка, 30 г сливочного мороженого, 1 чернослив.

Способ приготовления. Кофейные зерна измельчите, засыпьте в кофеварку и залейте 1/2 стакана крутого кипятка, кипятите еще 2—3 минуты. На дно чашки положите чернослив, он придаст напитку особый, насыщенный аромат. Налейте в чашку ложку коньяка. Когда кофе закипит, снимите его с огня и осторожно вылейте в чашку, чтобы коньяк не поднялся наверх. Далее добавьте кофейный мусс, хорошо охлажденный и взбитый до густой консистенции. На кофейный мусс вылейте ложку сладкого ликера с терпким запахом. На последнем этапе взбейте мороженое со сливками, чтобы получилась густая масса, и положите ее на мусс. Взбитые сливки и мороженое полейте сверху ромом. Такой «многослойный» кофе Шон предлагает пить из трубочки. Напиток получается достаточно холодным и со специфическим вкусом.

Борджиа

Требуется (на одну порцию): 2 ч. л. кофе, 1/5 стакана воды, 1 ч. л. порошка какао, 1 ст. л. сливок, 1/2 ч. л. цедры апельсина.

Способ приготовления. Залейте половину воды в кофеварку, доведите до кипения, пропустите через кофе под давлением в 15 атмосфер при температуре пара в 95°С. Процесс приготовления эспрессо составляет от 20 до 30 секунд. Одновременно доведите до кипения остальную воду. В кипящую воду засыпьте порошок какао и варите его при слабом кипении 2—3 минуты. Затем в горячий кофе положите взбитые сливки, залейте горячий шоколад и апельсиновую цедру и все смешайте.

Из жизни великих

Австрийский писатель Франц Грильпарцер любил повторять, что натощак он вял и молчалив и лишь после чашечки ароматного кофе обретает разум и чувство юмора.

Борджиа с белым вином

Требуется: 2 ч. л. кофе, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. порошка какао, 1 ст. л. сливок, 1/2 ч. л. цедры апельсина, 3 ст. л. белого виноградного вина.

Способ приготовления. Залейте половину воды в кофеварку, доведите до кипения. Приготовьте кофе вышеуказанным способом. Одновременно согрейте остальную воду и доведите ее до кипения. В кипящую воду засыпьте порошок какао и варите его при слабом кипении 2—3 минуты. Затем взбейте сливки, залейте горячий шоколад в готовый кофе и смешайте со взбитыми сливками и апельсиновой цедрой. После этого долейте в полученный напиток белое виноградное вино и все тщательно перемешайте.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще изображено колесо, это предвещает удачную дорогу. И если человек собирается в путь, лучше не откладывать путешествие, чтобы не упустить удачу. Поездка будет легкой и приятной.

Перл-кафе

Перл-кафе отличается от обычного эспрессо своей элитарностью, так как готовится не из обычных кофейных зерен, а из особенных. Особенность их заключается в следующем: обычные кофейные зерна содержат в себе два ядра, тогда как для перл-кафе используются лишь те кофейные зерна, которые содержат в себе одно ядро. Такие зерна попадаются достаточно редко, чем и объясняется их ценность и элитарность.

Требуется (на одну порцию): 2 ч. л. кофе, 1/5 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Кипяток пропустите через кофе под давлением в 15 атмосфер с температурой пара в 95°С. Процесс приготовления эспрессо должен длиться от 18 до 23 секунд.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит в кофейной гуще карету, его ожидает интересное приключение. Скорее всего, с ним случится что-то необычное, и этот приятный сюрприз принесет ему много полезного для дальнейшей жизни. Неожиданный поворот событий заставит его по-другому взглянуть на мир, и результат не заставит себя долго ждать, это будет что-то хорошее.

Перл-кафе с бальзамом

Требуется: 2 ч. л. кофе, 1/5 стакана воды, 1 ч. л. бальзама, сахар.

Способ приготовления. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения. Затем кипяток пропустите через кофе под давлением. Добавьте в готовый перл-кафе бальзам и как следует перемешайте.

Кофейные истории

Однажды очень красивая дама встретилась в кофейне со своей очень умной подругой детства. Вдруг к ним подходит самодовольный франт и бесцеремонно садится между ними. Желая показаться любезным и остроумным, он произнес: «Я помещаюсь между красотой и умом...». На что находчивые дамы заметили: «Не обладая ни тем, ни другим».

Кофе с чесноком

Требуется (на одну порцию): 2 ч. л. кофе, 1/5 стакана воды, долька чеснока, 1 ч. л. жидкого пчелиного меда.

Способ приготовления. Потрите чеснок на мелкой терке и смешайте его с кофе. Залейте воду в кофеварку, доведите до кипения, пропустите через кофе с чесноком под давлением в 15 атмосфер с температурой пара в 95°С. Процесс приготовления эспрессо должен длиться от 27 до 32 секунд. После этого добавьте в кофе мед.

Глава 6
Капучино

Классический рецепт

Вариант 1

Требуется (на две порции): 1 стакан кофе эспрессо, 8 ст. л. молока, 40 г темного шоколада, корица.

Способ приготовления. Половину всего молока нагрейте, но не доводите до кипения. А вторую половину взбейте в тугую пену. Лучше всего использовать цельное молоко и ни в коем случае не восстановленное. Шоколад натрите на мелкой терке. Чтобы облегчить этот процесс, шоколад предварительно подержите в холодильнике.

Капучино подают в больших специальных чашках. В такую чашку налейте кофе эспрессо, в него добавьте горячее молоко. Сверху выложите молоко, взбитое в пену. Затем посыпьте тертым шоколадом и корицей.

Кофе и здоровье

Тем не менее слухи о том, что кофе обладает некоторым противозачаточным эффектом, не лишены основания. Важно только правильно понять суть этого изыскания ученых. Американские медики пришли к выводу, что женщины, употребляющие более четырех чашек напитка в день, беременеют реже, чем те, кто не пьет его вовсе.

Вариант 2

Требуется: 1,5 стакана молока, 3 ст. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1/3 стакана крепкого черного кофе.

Способ приготовления. Молоко смешайте с сахаром и доведите до кипения. Для этого лучше использовать эмалированную посуду или кастрюльку с тефлоновым покрытием, чтобы молоко не пригорело. Как только оно закипит, снимите его с огня и добавьте сливки. Энергично перемешайте, но не взбивайте. В молоко долейте кофе и перемешайте. Напиток разлейте в маленькие классические кофейные чашки.

Кофейные советы

Если вы любите кофе с ликером, но в ваши планы не входит прием спиртных напитков, воспользуйтесь различными видами ароматизированного кофе. Такие сорта имеют запах и привкус ваших любимых напитков,

но не содержат ни капли алкоголя.

Вариант 3

Требуется (на две порции): 1 стакан кофе эспрессо, 1/2 стакана молока, 30 г сахара, желток, 1 ч. л. взбитого белка.

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения, добавьте в него кофе эспрессо. И снимите с огня. Всыпьте сахар и, накрыв крышкой, дайте постоять 15 минут.

Взбейте желток вместе с белком. Кофе с молоком процедите для удаления пены. Смешайте компоненты. Приготовьте паровую баню. Для этого в большую кастрюлю налейте немного воды и поставьте на огонь, чтобы вода закипела. В воду поместите небольшую подставочку, чтобы она возвышалась над поверхностью. Получившийся напиток разлейте в чашки и поставьте на паровую баню на 30 минут.

Из жизни великих

Александр Сергеевич Грибоедов был замечательным писателем, прекрасным композитором, но, помимо этого, и выдающимся дипломатом. Часто по делам службы ему приходилось бывать в Турции, где кофе уже давно считался национальным напитком, хотя никогда там не выращивался. Именно здесь Грибоедов пристрастился к напитку из «плодов вечной бодрости» и в дальнейшем всегда пил только его.

Капучино пряный

Требуется: 2 стакана кофе эспрессо, 4 ст. л. молока, 200 г темного шоколада, 1 ч. л. корицы, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо добавьте в молотые зерна корицу. Растопите шоколад, нагрейте молоко, но не доводите его до кипения. Осторожно влейте шоколад в кофе, затем добавьте подогретое молоко. Кофе украсьте тертым шоколадом и сахарной пудрой.

Капучино с мороженым

Требуется: 1 стакан эспрессо, по 1 ст. л. шоколадного сиропа, сливок и мускатного ореха, 1/2 ч. л. корицы, 2 ст. л. сливочного мороженого.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо добавьте в молотые зерна корицу и мускатный орех. Влейте шоколадный сироп, затем украсьте напиток взбитыми сливками и мороженым.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение сигареты, это предвещает пустые траты денег. Вполне возможно, что на ветер будет брошена очень крупная сумма. А потом последуют сожаление и угрызения совести. Чтобы предотвратить это, нужно не следовать советам других относительно ваших денежных средств.

Капучино охлажденный

Требуется: 1 стакан эспрессо, по 1 ст. л. шоколадного мороженого, сливок и сливочного мороженого, 1 ч. л. какао.

Способ приготовления. В кофе всыпьте порошок какао и тщательно размешайте. В охлажденный эспрессо положите половину сливочного и шоколадного мороженого, подождите, чтобы оно растаяло. Сверху украсьте напиток взбитыми сливками.

Кофейные советы

Обратите внимание на качество зерен, из которых вы собираетесь готовить напиток. Не используйте недозрелые зерна. Вы узнаете их по наличию кожуры или мягкости. Использование старых зерен, тех, которые были давно собраны или давно обжарены, лишает кофе его специфического вкуса и аромата.

Капучино шоколадный

Требуется: 1 стакан эспрессо, 20 г темного шоколада, 1 ч. л. какао, 1 ст. л. шоколадного мороженого, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Растопите шоколад, осторожно влейте его в кофе, затем добавьте какао-порошок. Охладите кофе и сверху положите мороженое. Украсьте сахарной пудрой.

Капучино белый

Требуется: 1/2 стакана эспрессо, 2 дольки белого шоколада, 3 ст. л. молока, 1 ст. л. взбитых сливок, 10 г сахарной пудры, 1,5 ст. л. сливочного мороженого.

Способ приготовления. Растопите шоколад, нагрейте молоко, не доводя его до кипения. Осторожно влейте шоколад в кофе, затем добавьте подогретое молоко. Кофе украсьте взбитыми сливками, положите сверху мороженое и посыпьте напиток сахарной пудрой.

Из жизни великих

Уинстон Черчилль начинал свой день с маленькой чашечки крепкого кофе. По его мнению, этот напиток помогает предвидеть, что произойдет завтра, и объяснить, почему этого не произошло.

Капучино с коньяком

Требуется: 1/2 стакана эспрессо, 2 дольки белого шоколада, 1 ст. л. взбитых сливок, 2 ч. л. коньяка, 10 г сахарной пудры, долька черного шоколада.

Способ приготовления. Растопите белый шоколад, осторожно влейте его в кофе, затем взбитые сливки и коньяк. Черный шоколад натрите на терке и вместе с сахарной пудрой посыпьте им готовый напиток.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение ручного зеркальца, это означает знакомство с новым человеком. И новый знакомый (или знакомая) окажется очень приятным человеком. Но если просматривается треснутое зеркало – новый знакомый (или знакомая) коварный человек.

Капучино жгучий

Требуется: 1 стакан эспрессо, 1 ст. л. молока, 2 ч. л. коньяка, 1/2 ч. л. корицы, семя гвоздики, 1/4 ч. л. кориандра, 2 горошины черного перца, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо положите в молотые зерна корицу, гвоздику, кориандр и горошины черного перца. Подогрейте молоко, осторожно влейте его в кофе, затем добавьте коньяк. Готовый напиток украсьте сахарной пудрой.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще появляется рюмка, похоже, либо сам гадающий, либо кто-то из его окружения будет страдать от алкоголизма. Если есть возможность, надо постараться предотвратить подобную беду. А если такое уже случилось и человек болен алкоголизмом, немедленно нужно заставить его лечиться. Иначе ситуация выйдет из-под контроля.

Капучино с карамелью

Требуется: 1 стакан эспрессо, 2 ст. л. молока, 2 ч. л. коньяка, по 1 ст. л. карамели и сливок, 1/2 ч. л. корицы, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо добавьте в молотые зерна корицу. Подогрейте молоко, осторожно влейте его в кофе, затем – коньяк. Карамель растопите на медленном огне, положите в кофе. Готовый напиток украсьте сахарной пудрой и взбитыми сливками.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще прорисовывается изображение дракона, это означает неожиданную опасность вследствие быстрого обогащения. Человек стремится к богатству, комфорту и роскоши, но в этом своем стремлении он переступает какую-то черту, и это приводит его к огромным неприятностям. Так что в данный момент нужно особенно осторожно относиться к любым путям скорейшего обогащения.

Капучино пьяный

Требуется: 1 стакан эспрессо, 2 ст. л. молока, 2 ч. л. водки, 1/4 ч. л. корицы, 1 ст. л. апельсинового сока, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо добавьте в молотые зерна корицу. Подогрейте молоко, осторожно влейте его в кофе, затем добавьте водку, апельсиновый сок. Готовый напиток украсьте сахарной пудрой.

Из жизни великих

Джейн Сеймур, снимающаяся в телесериале «Доктор Куин, женщина-врач» вот уже почти четыре года, что называется, «вошла в роль». Медициной актриса увлекается уже давно – она, как аптекарь с опытом, разбирается в лекарствах и может поставить несложный диагноз. К кофе относится, как к великолепному тонизирующему напитку, отмечая, что он очень помогает ей во время съемок.

Капучино горький

Требуется: 1/2 стакана эспрессо, по 1 ст. л. сливок и какао, 3 дольки горького шоколада.

Способ приготовления. В эспрессо добавьте сливки и порошок какао, все тщательно перемешайте. Шоколад растопите на медленном огне, осторожно влейте его в кофе, охладите. По желанию готовый напиток можете украсить сахарной пудрой.

Капучино любимый

Требуется: 1 стакан кофе эспрессо, 1 ст. л. молока, 2 ч. л. коньяка, 1/2 ч. л. корицы, 1 ч. л. кокосовой стружки, 2 дольки молочного шоколада, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Перед приготовлением эспрессо добавьте в молотые зерна корицу. Подогрейте молоко, осторожно влейте его в кофе, затем – коньяк. Молочный шоколад растопите и положите туда же. Готовый напиток украсьте сахарной пудрой.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще вы сумели разглядеть изображение русалки, ждите коварства от людей из вашего окружения. Они хотят обвести гадающего вокруг пальца, поэтому ему нужно быть очень внимательным и осторожным.

Глава 7
Классические рецепты кофе

Стандартный кофе

Черный кофе одинарной крепости

Требуется: 1 ч. л. кофейного порошка, стакан воды.

Способ приготовления. Доведите воду до кипения. Кофейник хорошо ополосните водой, а затем обдайте кипятком, всыпьте в него половину необходимой порции кофейного порошка. Залейте порошок кипятком и, плотно закрыв кофейник, дайте напитку настояться. Через пару минут всыпьте оставшуюся часть порошка, перемешайте и долейте воду до необходимой порции. Поставьте кофейник на медленный огонь и подогревайте, не доводя до кипения. Через пять минут кофе можно подавать к столу, сахар добавляют по вкусу.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий в кофейной гуще видит звезды и месяц – это говорит о том, что у него либо на данный момент уже имеется какая-то цель или какое-то важное дело, либо в ближайшем будущем появится. Это дело довольно сложное, но жизненные обстоятельства сложатся настолько удачно, что в решении запутанного вопроса человек проявит чрезвычайное спокойствие и ясность мысли. Чем полнее месяц, чем больше ярких звезд, тем удачнее все будет складываться.

Черный кофе двойной крепости

Требуется: 2—3 ч. л. натурального кофе, 1 стакан воды, сахар.

Способ приготовления. Налейте в кофейник холодную воду и вскипятите. Всыпьте в воду мелко размолотый натуральный кофе и варите его на медленном огне. Как только кофе начнет подниматься, снимите кофейник с огня. Дождавшись оседания пены, вновь поставьте его на огонь и вновь доведите до кипения. Дайте отстояться напитку 5 минут и можете подавать к столу. Подайте его в кофейнике вместе с гущей, не процеживая. После полного отстаивания гущи разлейте кофе в чашечки. Этот процесс при необходимости можно ускорить, брызнув в кофейник с горячим напитком небольшое количество холодной воды.

Кофейные советы

Кофе обладает свойством оставлять на посуде,

которая использовалась для его приготовления, и кофейных чашках налет коричневого цвета. Чтобы предотвратить его возникновение, мойте всю посуду сразу же после использования. Если налет появился, удалите его, посыпав чайной содой и потерев влажной тряпочкой. После этого всю посуду тщательно ополосните проточной водой.

Мраморный кофе

Вариант 1

Требуется: 1—2 ч. л. натурального кофе, 1 стакан воды, небольшое количество молока, сахар.

Способ приготовления. Вскипятите воду и засыпьте молотый кофе, быстро помешивая ложкой. Держите кофейник на огне до поднятия пены, затем снимите его и, как только пена опустится, снова поставьте кофейник на огонь. Повторите этот процесс несколько раз. Затем процедите кофе, сахар добавьте по вкусу. Разлейте молоко в чашечки и осторожно добавьте горячий кофе. Кофе разливайте очень осторожно, чтобы не перемешать его с молоком. Ни в коем случае не перемешивайте этот напиток ложечкой.

Рецепты от знаменитых

Дрю Берримор предлагает весьма своеобразный рецепт кофе. Она добавляет в него не молоко, не сливки, а траву.

Требуется: 1 ст. л. молотого кофе, 1 ч. л. сухой душицы обыкновенной, 1/2 ч. л. листьев лимонника (в сухом виде), сахар.

Способ приготовления. Молотый кофе смешайте с сухими листьями душицы и измельченными листьями лимонника, залейте 2 стаканами горячей воды. Эту смесь поставьте на огонь и при помешивании доведите до кипения, как только вода закипит, снимите с огня. Настаивайте напиток 5—6 минут. Здесь сорт кофе должен быть очень крепким, чтобы его запах не перебивали добавленные травы. После того как напиток слегка остынет и настоится, насыпьте в него сахар или положите кусочек льда. Такой кофе советуют пить охлажденным.

Вариант 2

Требуется: 1—2 ч. л. молотого натурального кофе, 1 стакан воды, 1 ст. л. молока, 2 ч. л. сгущенного молока, 2 ст. л. взбитых сливок, 15 г горького шоколада.

Способ приготовления. Кофе смешайте с сахаром и залейте холодной водой. Поставьте на огонь и доведите до кипения. Кипятите на медленном огне 2—3 минуты. Если же поднялась пена, снимите кофейник с огня, а кипячение продолжайте по мере опускания пены. Кофе не процеживайте. Налейте в чашечки теплое молоко, положите сгущенное молоко и, не размешивая, постепенно тонкой струйкой добавьте горячий кофе. Сверху положите 1 ст. л. взбитых сливок и посыпьте тертым шоколадом. Кофе подавайте в горячем виде.

Из жизни великих

Бальзак был неравнодушен не только к женщинам, но и к кофе. А так как он был утонченным французом и не вкушал пищи горячей, то и кофе пил исключительно со льдом.

Кофе с лимоном

Вариант 1

Требуется: 2—3 ч. л. кофейного порошка, 1—2 ст. л. меда, несколько долек лимона, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Обдайте кофейник кипятком, всыпьте 1 ч. л. кофе и залейте кипятком. Настаивайте 1—2 минуты, затем добавьте еще 1—2 ч. л. кофе и необходимое количество воды. Кофейник плотно закройте и дайте напитку настояться еще 3—5 минут. Затем положите мед, помешивая ложечкой до полного его растворения. Перед подачей разлейте кофе в чашечки и положите в каждую из них по одной дольке лимона.

Кофейные истории

Как-то в баре подвыпивший мужчина заметил красивую женщину за столиком в углу и решил с ней познакомиться, угостив чашечкой кофе. Подсев к ней за столик с кофе, он сказал: «Что я должен дать вам, прекрасная нимфа, чтобы вы приняли от меня поцелуй?» «Хлороформ!» – уверенно ответила дама.

Вариант 2

Требуется: 2 ч. л. натурального кофе, 1—2 ч. л. лимонной смеси, 1 стакан воды.

Способ приготовления. В кофейник залейте холодную воду и, доведя до кипения, всыпьте кофе. Быстрыми движениями тщательно размешайте. Продолжайте держать на огне несколько минут, затем влейте 1 ч. л. холодной воды и после отстаивания гущи процедите и разлейте в чашки. Добавьте лимонную смесь и, если это необходимо (для любителей очень сладкого кофе), сахар. Для приготовления лимонной смеси возьмите лимон, пропустите его через мясорубку или потрите на крупной терке и смешайте с 1 стаканом сахара.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение черепа, это означает тяжелую болезнь либо самого гадающего, либо кого-то из его окружения. Болезнь может привести к гибели, поэтому нужно внимательно относиться ко всем проявлениям недуга и, по возможности, обезопасить себя и других от столь печальных событий.

Кофе с какао

Вариант 1

Требуется: 1 стакан воды, 3 ч. л. кофейного порошка, 2 кусочка сахара, по 1 ст. л. какао, сгущенного молока, взбитых сливок и 10 г горького шоколада.

Способ приготовления. Залейте кофейный порошок кипятком, размешайте, добавьте сахар, какао, сгущенное молоко. Снова все перемешайте и разлейте кофе в чашечки. Сверху можете украсить взбитыми сливками и мелко тертым горьким шоколадом. Не подавайте такой кофе сразу, предварительно немного остудите.

Гадание на кофейной гуще

Если на поверхности кофейной гущи просматривается лицо человека с бородой, это означает, что в обществе о гадающем ходят сплетни. Ему нужно постараться распознать, от кого исходят клеветнические разговоры, чтобы их предотвратить, и как можно скорее.

Вариант 2

Требуется: 1 ст. л. какао, 3 ч. л. сахара, 1 стакан молока, 1/2 стакана воды, 2 ч. л. кофе, взбитые сливки, жареный миндаль.

Способ приготовления. Залейте мелко молотый кофе кипятком, смесь быстро перемешайте. Затем отфильтруйте смесь в предварительно подготовленный сосуд, ошпаренный кипятком. Поставьте кофе на медленный огонь и варите его около 2—3 минут. Сахар и какао смешайте. Молоко доведите до кипения и добавьте в него, непрерывно помешивая, какао с сахаром. Держите на огне, непрерывно помешивая, 5 минут. Снимите с огня и взбивайте энергичными движениями до получения массы однородной консистенции. Постепенно влейте небольшими порциями горячий кофе, не переставая взбивать. Разлейте еще горячий напиток в чашки и украсьте его сверху взбитыми сливками и дробленым миндалем.

Кофейные советы

Удалить коричневый налет, оставленный кофейным напитком на дне и стенках посуды, можно при помощи обычной поваренной соли или мелкого речного песка, который в большей мере используется для чистки металлической джезвы.

Вариант 3

Требуется: 3 ч. л. кофейного порошка, 2 ч. л. сахара, 1—2 ст. л. сгущенного молока, 1 ст. л. порошка какао, взбитые сливки.

Способ приготовления. Сварите средней крепости черный кофе. Добавьте сахар, какао, сгущенное молоко и все тщательно перемешайте. Разлейте в чашечки и сверху украсьте взбитыми сливками. Этот напиток можно подавать как в горячем, так и холодном виде.

Кофе и здоровье

Свойства кофе зависят не только от количества порошка на порцию, но и в значительной мере от того, как он приготовлен. Правильно приготовленный напиток содержит только полезные вещества. При перегреве и кипячении увеличивается доля вредных веществ, называемых алкалоидами.

Кофе с чаем

Кофе с чаем и сгущенным молоком

Требуется: 3 ч. л. молотого кофе, 2 ч. л. черного байхового чая, 2 ст. л. сгущенного молока, сахар.

Способ приготовления. Обдайте несколько раз кипятком заварочный чайник (желательно фарфоровый или фаянсовый), чтобы он стал теплым, и, всыпав заварку, залейте крутым кипятком на половину объема чайника. После заварки накройте чайник полотенцем на 5—7 минут, чтобы напиток настоялся. Затем долейте остальным количеством кипятка и настаивайте еще в течение 2—3 минут.

Для кофе вскипятите воду с сахаром и всыпьте кофейный порошок. Затем напиток процедите и в равных количествах смешайте с чаем. Добавьте сгущенное молоко, тщательно его размешав. Если вы предпочитаете сладкий кофе, положите по своему усмотрению сахар. Этот напиток можно употреблять как в горячем, так и в теплом виде.

Кофейные советы

Нелучшим образом сказывается на качестве кофейного напитка использование экстрактора. Содержание в кофейных зернах жиров и разнообразных веществ, которые могут быть растворены в воде, достаточно высоко, поэтому традиционная варка не допускает полного их попадания в готовый напиток. Экстрактор же готовит кофе, подвергая кофейные зерна слишком интенсивной тепловой обработке, при этом из них в воду выделяются все вещества, способные в ней растворяться. Их избыток придает кофе несколько неприятный вкус и влияет на его пищевые качества. В таком напитке содержание кофеина намного превышает норму, поэтому он способен принести здоровью только вред. Излишнее перегревание в экстракторе практически полностью лишает кофе присущего ему аромата.

Кофе с чаем – классический способ приготовления

Требуется: 1 ч. л. черного байхового чая, по 2 ч. л. меда и натурального кофе, ломтик лимона.

Способ приготовления. Непосредственно перед варкой

подсушите молотый кофе на огне и добавьте в него несколько кристалликов соли. Одновременно вскипятите воду и с момента закипания всыпьте кофейный порошок, быстро перемешайте. Снимите с огня и через некоторое время повторно доведите до кипения.

Заварите крутым кипятком 1 ч. л. чая и настаивайте его в теплом месте 5—7 минут.

Смешайте напитки в равных количествах, размешав предварительно в горячем чае мед, затем добавьте ломтик лимона.

Из жизни великих

Ирина Аллегрова, «совершающая вылазки» из своей трехкомнатной квартиры в Московских Черемушках, по вечерам предпочитает неизменный маршрут: до ближайшего супермаркета, где постоянно покупает булочки и быстрорастворимый кофе в пакетиках.

Кофе с шоколадом

Кофе с горьким шоколадом

Требуется: 1—2 ч. л. натурального кофе, 1 стакан воды, 10—15 г горького шоколада, сахар.

Способ приготовления. Вскипятите в турке воду, всыпьте мелко размолотый кофе и поставьте на медленный огонь до момента закипания. Как только пена начнет подниматься, снимите турку с огня. Когда пена осядет, снова поставьте турку на огонь и доведите до повторного закипания. Перед подачей разложите в кофейные чашечки по одной дольке шоколада и залейте их горячим, предварительно процеженным кофе. Слегка помешивайте ложечкой до полного растворения. Сахар добавьте по вкусу.

Из жизни великих

Николай Островский как истинно русский человек пил в основном чай, но иногда позволял побаловать себя кофе с вареньем. Почему он так делал? Да просто нравилось, отвечал он, в очередной раз подтверждая меткое высказывание: «Умом Россию не понять...»

Кофе с шоколадом по-бразильски

Требуется: 2—3 ч. л. кофейного порошка, 75 г горького шоколада с орехами, 1/2 стакана воды, 1,5 стакана молока, сахар, взбитые сливки.

Способ приготовления. Шоколад измельчите. Залейте 1/2 стакана воды 2—3 ч. л. кофейного порошка и настаивайте 2—3 минуты. Затем залейте шоколад горячим кофе и, помешивая ложечкой, добейтесь его полного растворения. Молоко поставьте на огонь, но не доводите его до кипения. Далее, непрерывно взбивая, добавьте к полученной смеси молоко. Перед подачей положите сахар и по своему усмотрению взбитые сливки. Сверху посыпьте тертым шоколадом.

Гадание на кофейной гуще

Если видите в гуще изображение карт, из этого следует, что гадающего в будущем ожидают перемены в судьбе. Чем ближе к человеку расположены карты, тем скорее наступят эти перемены. Если карты четкие и светлые, перемены в жизни будут положительными,

радужными, перспективными. Если контур карт сильно расплывчат, неясен, с преобладанием темного тона, значит, грядущие перемены не несут в себе ничего положительного. Вам стоит психологически подготовиться и набраться сил.

Мокко-актив

Вариант 1

Требуется: 2 ч. л. натурального кофе, 3/4 стакана воды, 30 г горького шоколада, по 2 ст. л. молока и нежирных взбитых сливок, 10 г шоколадной стружки или сахарной пудры.

Способ приготовления. Зерна предварительно хорошо прожарьте на слабом огне и измельчите. Приготовьте чашечку кофе эспрессо. Шоколад растопите на водяной бане. Нагрейте молоко до температуры кипения и сразу же снимите с огня. Осторожно влейте горячее молоко в шоколад, непрерывно помешивая. Тщательно размешайте и осторожно добавьте в горячий кофе. Сверху посыпьте шоколадной стружкой или сахарной пудрой.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще проявляется изображение клоуна, это означает, что окружающие относятся к гадающему с насмешкой. Вероятно, сам человек повинен в этом. Видимо, он ведет себя самым несерьезным образом, крайне безответственен. И это заставляет окружающих смотреть на него сверху вниз, насмехаться над ним и презирать его. Необходимо изменить это положение вещей, и только сам гадающий может добиться изменений.

Вариант 2

Требуется: 1/2 стакана кофе эспрессо, 30 г плиточного горького шоколада с орехами, 2 ст. л. сливок, по 10 г сахарной пудры и орехов, 1 ст. л. сгущенного молока.

Способ приготовления. Растопите шоколад на водяной бане, смешайте его со сгущенным молоком. Непрерывно помешивая, подогревайте шоколадно-молочную смесь до тех пор, пока она не

начнет булькать. Влейте осторожно только что полученную смесь в еще горячий кофе, не размешивая. Перед подачей украсьте взбитыми сливками, сахарной пудрой, орехами.

Рецепты от знаменитых

Синди Кроуфорд также имеет собственный рецепт приготовления кофе. К концу дня ее силы после активных съемок бывают на исходе, поэтому она изобрела для себя такой способ приготовления, чтобы этот напиток помог ей взбодриться.

Требуется: 1 ст. л. кофейных зерен, 20 г красного вина, 1 черешня, 30 г взбитых сливок, 1 ч. л. растворимого кофе, 1/2 ч. л. листьев мяты.

Способ приготовления. Измельчите кофейные зерна до очень мелкого состояния и засыпьте в кофеварку. Как только кофе закипит, разлейте его в чашки, сюда же засыпьте растворимый кофе. Как только кофе растворится, добавьте в него красное вино, оно должно быть терпким и достаточно крепким, и мяту. Ее листья вы можете либо засыпать в чашку, либо подвесить на ситечке, и когда кофе наполнится мятным ароматом, просто удалите ситечко из чашки. Когда смешаете все эти ингредиенты, положите в кофе взбитые сливки, а сверху – спелую черешню. Напиток получается ароматным и бодрящим.

Вариант 3

Требуется: 1/2 стакана эспрессо, несколько хрусталиков ванили, по 2 ст. л. молока и нежирных сливок, по 10 г миндальных и лесных орехов.

Способ приготовления. Шоколад растопите. Молоко смешайте со сливками и поставьте на огонь. Доведите до кипения, но не кипятите, добавьте ваниль. Растопленный шоколад очень осторожно влейте в горячий кофе, затем – горячее молоко со сливками. Сверху украсьте орехами. Подайте этот напиток к столу в горячем виде.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматриваются песочные часы, значит, скоро человек будет долго и томительно ожидать какого-то события. Долгое ожидание отберет у него много сил, поэтому разумнее всего подготовиться к этому заранее, чтобы не придавать слишком много

значения ожиданию.

Кофе с молоком

Вариант 1

Требуется: 15 г кофе, 250 г молока, 1 стакан воды, 2 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Налейте холодную воду в кофейник и доведите до кипения, всыпьте кофе, непрерывно размешивая, и снова поставьте на огонь до закипания. Отдельно подогрейте молоко и добавьте его горячим в кофейник. Смесь подогрейте почти до закипания, но не кипятите. Поставьте кофейник в сторону до оседания гущи на 3—4 минуты. Разлейте кофе в чашки, положите сахар, тщательно размешайте ложечкой.

Кофейные истории

Встретились две школьные подруги на улице и решили зайти в кофейню поболтать о своей нелегкой женской доле. Леночка спрашивает Танюшу: «Я слышала, ты вернулась к своему мужу?» «Да, я не могу смотреть, как этот негодяй живет в свое удовольствие!» – ответила та.

Вариант 2

Требуется: 10 г кофе, 1 стакан молока, 1,5 стакана воды, 1 ч. л. меда, сахар.

Способ приготовления. Кофейник ополосните горячей водой, насыпьте кофе, залейте кипятком, тщательно перемешайте и поставьте на слабый огонь. Не доводя до кипения и дав пене подняться, снимите с огня и дайте настояться 5—7 минут. Подогрейте молоко, но не кипятите. В горячее молоко положите мед и тщательно размешайте до полного его растворения. Поставьте кофейник на огонь. При повторном закипании снимите кофейник с огня и влейте в него, непрерывно помешивая, молоко с медом. Оставьте на 5 минут для настоя и оседания гущи. Разлейте в чашечки, сахар подайте отдельно.

Кофейные советы

Кофе, как правило, используют в качестве десерта. К напитку подают печенье, пирожные или маленькие

бутерброды, вкус которых зависит от того, по какому рецепту приготовлен кофе. К черному кофе вы можете подать сырное печенье или бутерброды с тонкими ломтиками сыра. Кофе, приготовленный по восточным рецептам, прекрасно сочетается с экзотическими сластями, такими как шербет, рахат-лукум, засахаренные фрукты и орешки. Кофе с молоком или сливками можете подать с пирожными, украшенными шоколадным или кофейным кремом или глазурью. К кофе без сахара подойдет десерт из взбитых сливок с сахарной пудрой или пирожные безе. Сладкий кофе хорошо сочетается с галетами или сухим печеньем.

Вариант 3

Требуется: 2 ч. л. растворимого кофе, 1 стакан молока, 3—4 ч. л. сахара, несколько кристалликов ванили, 35 г белого шоколада, 10 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Смешайте растворимый кофе с сахаром, ванилью и небольшим количеством горячей воды. Взбейте до появления белой пенки. Поставьте молоко на огонь и, доведя до кипения, подержите 1—2 минуты на очень слабом огне. Затем залейте взбитую смесь горячим молоком, размешайте и разлейте в чашки. Украсьте тертым шоколадом и сахарной пудрой.

Кофейные истории

Разговор двух молодых девушек в кофейне:

– А ты с каких это пор начала курить, ты же раньше была категорически против курения?!

– Да с того памятного вечера, когда мой благоверный вернулся из командировки раньше времени и нашел окурок в пепельнице!

Кофе «Амаретто»

Вариант 1

Требуется: 20 г колумбийского кофе, по 10 г кофе итальянской поджаренности и миндальных орехов, экстракт миндаля.

Способ приготовления. Положите миндальные орешки на противень и поджаривайте их до тех пор, пока они не станут коричневого цвета. Кофейные зерна также подсушите на огне, можете добавить несколько кристалликов соли. Затем перемешайте их с миндалем и измельчите на кофемолке. Нагрейте кофейник, ополоснув его горячей водой, засыпьте перемолотую смесь и залейте кипятком. Поставьте на огонь и доведите до закипания. Добавьте капельку миндального экстракта, дайте настояться 5 минут и можете разливать в чашки. Сахар, сливки или молоко кладите по своему усмотрению.

Из жизни великих

Владелец огромного имения в Нижегородской губернии Сергей Васильевич Салтыков был прекрасно образован и полон знаний, но вместе с тем был страшным болтуном. Существовала лишь одна уловка из тысячи, чтобы заставить его замолчать, – это… кофе.

Вариант 2

Требуется: по 10 г разных сортов кофе, 15 г миндальных орешков, 50 г миндального ликера, 3 ст. л. взбитых сливок.

Способ приготовления. 10 г миндальных орешков, зерна кофе подсушите на огне и измельчите. Засыпьте 1 ст. л. полученной смеси в кипящую воду и дайте пене подняться. Снимите кофейник с огня. По мере оседания гущи поставьте кофейник на огонь и доведите до повторного закипания. Повторите процедуру несколько раз. Затем дайте отстояться 5 минут, разлейте в чашки, добавляя ликер, сахар – по вкусу. Сверху положите взбитые сливки и посыпьте оставшейся частью тертых орешков.

Кофе и здоровье

Для приготовления кофе, чтобы его полезность была высокой, следует использовать специальную посуду: кофейники, турки. Также необходимо выбирать хорошие сорта напитка, так как известный многим растворимый кофе как раз и вызывает многочисленные отклонения в здоровье.

Кофе по-московски

Вариант 1

Требуется: 10 г молотого натурального кофе, 1 стакан воды, 2 ч. л. сахара, 1—2 ст. л. коньяка, долька лимона.

Способ приготовления. Этот кофе готовится в двух джезвах одновременно. В одну налейте холодную воду и поставьте ее на огонь, доведя до кипения. В другую насыпьте кофе среднего помола и обжаривайте его на среднем огне до появления легчайшего паленого запаха. С первым появлением этого запаха сразу же залейте кофе кипятком из первой джезвы и поставьте на 1—2 минуты в сторону для настаивания. Как только корочка устоится (она должна продавливаться под ложкой), влейте 1—2 ст. л. коньяка. Поставьте джезву снова на огонь и доведите до повторного закипания. Подайте кофе с лимоном и сахаром.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение тарелки, это означает, что гадающему предстоит посетить крупное застолье. Возможно, его ожидает приглашение на свадьбу, юбилей, банкет или другой праздник. Это приятное событие, и поэтому можно заранее подготовить костюм или платье и позаботиться о подарке.

Вариант 2

Требуется: 10 г молотого кофе, 2 г цикория, 2 ч. л. сахара, 3 ст. л. ликера, сок половинки лимона.

Способ приготовления. Начинайте готовить кофе, как и в первом случае, но при появлении легчайшего паленого запаха добавьте цикорий и одновременно залейте кофе кипятком. Настаивайте 3 минуты. После того как корочка устоится, поставьте джезву, доводя до повторного закипания. Сняв с огня, влейте сок лимона и непосредственно перед подачей – ликер и сахар, тщательно все размешав.

Кофейные советы

Когда вы готовите кофе, рассчитывайте время так, чтобы сразу после снятия с огня напиток можно было разлить в чашки. Не готовьте кофе заранее, так как через некоторое время он приобретает горький привкус и остывает.

Кофе по-парижски

Вариант 1

Требуется: 10 г кофе, 250 г молока, 4 ч. л. сахара, 4 ст. л. сливок, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Из 10 г кофе и стакана воды сварите черный кофе любым из вышеуказанных способов. Молоко поставьте на огонь и доведите до кипения, добавьте сахар, тщательно размешайте. Закипевшее молоко снимите с огня и положите сливки, непрерывно взбивая энергичными движениями. Затем влейте горячий кофе, перемешайте и разлейте в чашки. Этот напиток можно употреблять как в горячем, так и теплом виде.

Гадание на кофейной гуще

Увидев в кофейной гуще изображение водопада, гадающий в скором времени окунется в бурное увлечение. Вполне возможно, что страсть настолько захватит его или ее, что человек полностью забудет о семье, о долге и о работе. Но если это затянется надолго, многое будет испорчено, в частности, гадающий легко может разрушить семью или потерять работу из-за сомнительного увлечения.

Вариант 2

Требуется: 15 г кофе, 1 стакан молока, 1 ч. л. сахара, 25 г тертого шоколада, по 2 ст. л. сливок и взбитых сливок, 1 ст. л. сгущенного молока.

Способ приготовления. Сварите черный крепкий кофе любым способом. Положите в него сгущенное молоко, перемешайте до полного его растворения. Вскипятите молоко, предварительно всыпав в него сахар и тщательно все размешав. Влейте в молоко сливки и взбейте до получения однородной воздушной массы, постепенно добавляя тонкой струйкой горячий крепкий кофе. Полученную смесь еще раз хорошенько размешайте и разлейте напиток в чашки. Непосредственно перед подачей сверху положите взбитые сливки и посыпьте тертым шоколадом.

Из жизни великих

Снимаясь в фильме Александра Дулерайна «Иван-дурак», в начале осени Сергею Чонишвили пришлось быть в рубашке с коротким рукавом, несмотря на то что стало уже достаточно холодно. «Спас» актера-мерзляка

горячий кофе, согревающий во время длительных съемок.

Вариант 3

Требуется: 15 г кофейного порошка, 1,5 стакана молока, 2 ч. л. сахара, 35 г молочного шоколада, 2 ст. л. взбитых сливок.

Способ приготовления. Нагрейте кофейник, предварительно ополоснув его несколько раз горячей водой. Всыпьте половинную дозу кофейного порошка и залейте небольшим количеством воды. Настаивайте несколько минут, затем всыпьте остальную часть кофе и залейте необходимым количеством кипятка.

Подогрейте молоко, предварительно растворив в нем сахар. Шоколад измельчите на маленькие кусочки и залейте закипевшим молоком. Тщательно размешайте. Добившись полного растворения шоколада, смешайте с горячим кофе. Сверху украсьте взбитыми сливками.

Гадание на кофейной гуще

Когда кофейная гуща изображает плетеное кружево, гадающего в ближайшем будущем ожидает очень важное для него свидание, от результатов которого зависит очень многое в его жизни. Если кружево с крупным, четким рисунком, предстоящее свидание будет носить деловой характер, пройдет очень успешно, принесет материальную выгоду и продвижение по службе. Если кружево тонкое, нежное, с мелким рисунком – грядущая встреча будет личного плана. Вполне возможны романтическая влюбленность, красивые мечты и построение планов на будущее.

Кофе по-славянски

Вариант 1

Требуется: 3 ч. л. растворимого кофе, по 1 стакану воды и сахара, 50 г белого шоколада, 80 г горячего молока, 1 г лимонной кислоты, 3 ст. л. взбитых сливок.

Способ приготовления. Сахар растворите в воде, поставьте на огонь и доведите до кипения. Выдержите на слабом огне 5 минут, постоянно собирая пенку. Добавьте лимонную кислоту. Дайте

постоять 7—10 минут и положите измельченный шоколад, хорошо размешивая до однородного состояния.

В большой чашке смешайте растворимый кофе, 2 ст. л. приготовленной смеси и залейте горячим молоком. Помешивайте до полного растворения кофе. Дайте напитку немного остыть, затем положите сверху взбитые сливки.

Кофейные советы

Алкогольные напитки, такие как коньяк или пунш, вы можете подавать как к сладкому, так и к горькому кофейному напитку. Сладкие ликеры и крем-ликеры лучше сочетаются с крепким черным кофе без сахара.

Вариант 2

Требуется: 3 ч. л. растворимого кофе, 2 ч. л. шоколадного сиропа, 1/2 стакана молока, 3 ст. л. взбитых сливок, 20 г грецких и кедровых орешков, 20 г горького шоколада.

Способ приготовления. Вскипятите молоко и потомите его на слабом огне в течение минуты. Залейте горячим молоком смесь из растворимого кофе и шоколадного сиропа, непрерывно и тщательно перемешивая, пока кофе полностью не растворится. Разлейте кофе в чашки. Непосредственно перед подачей положите взбитые сливки и украсьте кофе, посыпав его сверху измельченными орешками и тертым шоколадом.

Рецепты от знаменитых

Педро Альмодовар, очень известный человек в шоу-бизнесе, как и многие, имеет свой секрет приготовления кофе, которым решил поделиться с любителями.

Требуется: 1 ст. л. кофейных зерен, по 20 г кофейного мусса и взбитых сливок, 30 г сливочного мороженого, 15 г коньяка, 1 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Кофейные зерна измельчите в кофемолке вместе с сахаром до состояния пудры. Затем эту смесь засыпьте в турку и залейте 1/3 стакана горячей воды, доведите до кипения и сразу же снимите с огня. В горячий кофе добавьте коньяк, он обязательно должен быть хорошей марки, иначе испортит вкус напитка. Кофе немного остудите и после этого добавьте в него взбитую смесь, приготовленную следующим образом: кофейный мусс перемешайте со слегка подтаявшим сливочным мороженым и добавьте взбитые сливки, все перемешайте до получения однородной массы и положите в

охлажденный кофе. Сверху на полученную массу посыпьте немного сахара.

Кофе по-ливански

Вариант 1

Требуется: 3—4 ч. л. натурального кофе, по 2 ст. л. какао-порошка и сахара, по 1 стакану воды и молока.

Способ приготовления. Налейте в кофейник воду, поставьте на огонь и доведите до кипения, всыпьте кофе и перемешайте. Через минуту снимите с огня и оставьте на 3—4 минуты для настоя и оседания гущи. Затем вновь поставьте на огонь и доведите до повторного закипания. Далее напиток быстро отфильтруйте. Отдельно разотрите какао с сахарным песком и небольшим количеством воды. К растертой массе добавьте горячее молоко, перемешайте и тут же разлейте в чашечки вместе с горячим кофе. Соотношение кофе и какао должно составлять 1:1.

Кофейные истории

Встретились в кофейне два ловеласа и заспорили о том, у всех ли женщин есть любовники.

– Если женщина идет с опущенной головой – у нее есть любовник!

– Если женщина идет с гордо поднятой головой – у нее есть любовник!

– Если женщина держит голову прямо – у нее есть любовник!

– И вообще, если у женщины есть голова – у нее есть любовник!

Вариант 2

Требуется: 2 ч. л. мелко молотого натурального кофе, 2 стакана воды, 1/2 стакана молока, 3 ч. л. сахара, 3 ст. л. взбитых сливок, 25 г горького шоколада.

Способ приготовления. Ополосните кофейник горячей водой. Налейте в него стакан горячей воды и растворите в ней сахар, поставьте на огонь и доведите до кипения. Как только вода закипит, добавьте кофе и тщательно размешайте. Снимите с огня,

дайте напитку настояться и осесть гуще. Влейте горячего молока и дайте настояться напитку еще 5 минут. Смешайте какао со сгущенным молоком, разбавив небольшим количеством горячей воды. Затем оставшуюся часть воды доведите до кипения и добавьте ее в полученную смесь.

Оба напитка в горячем виде в равных пропорциях смешайте в одной емкости. Разлейте в чашки, сверху украсьте взбитыми сливками и тертым шоколадом.

Из жизни великих

Утро у Петра Первого начиналось часа в два-три, и с утра он неизменно выпивал рюмку водки. А для бодрости духа был не прочь время от времени побаловаться кофе с сахаром или без него.

Рождественский кофе

Требуется (на одну порцию): 1 шарик ванильного мороженого, 3 ст. л. сливок, 3 шоколадных (можно обычных) печенья, 4 ч. л. натурального кофе, 1/2 стакана воды, 30 г молочного шоколада.

Способ приготовления. Сварите кофе. Шарик ванильного мороженого положите в чашку, из которой будете пить этот напиток, залейте горячим кофе, сверху положите 3 ст. л. сливок, тщательно предварительно взбитых. Украсьте мелко натертыми печеньем и молочным шоколадом. Перед употреблением кофе можно охладить.

Кофе и здоровье

Небезызвестны утверждения о том, что в кофе содержится значительное количество вредных веществ. Однако они безосновательны в случае умеренного потребления этого напитка. Многие продукты, неправильно приготовленные или же сами по себе содержащие значительное количество канцерогенов и прочих вредных веществ, наносят гораздо больший вред здоровью, чем кофе, употребляемый в разумных дозах.

Кофе «Валерия»

Требуется: 4 ч. л. натурального кофе, 1 стакан воды, 5 ч. л. сахара, по 30 г грецких орехов и молочного шоколада.

Способ приготовления. Сварите кофе. Раскалите на огне сковороду, насыпьте в нее сахар, постоянно помешивая, растапливайте его до тех пор, пока он не превратится в жидкую

массу светло-коричневого цвета, затем влейте ее в турку или ковшик с приготовленным кофе. Поставьте на медленный огонь и кипятите 15—20 минут. Затем снимите с огня и на 15 минут накройте крышкой, для того чтобы кофе настоялся. Долейте немного горячего молока, перемешайте. Разлейте в чашки и подайте горячим.

Из жизни великих

Знаменитый некогда певец Михаил Иванович Вавич добавлял в кофе кусочек сливочного масла. Масло мягко и бережно обволакивает голосовые связки, что являлось прекрасным средством для поддержания в «рабочем состоянии» его высокого баса.

Молочный кофе «Жулия»

Требуется: 7—8 ч. л. натурального кофе, 2 стакана нежирного молока, 2 яичных желтка, 2 ст. л. сгущенного молока, 50 г коньяка, 4—5 ст. л. свежих сливок, сахар.

Способ приготовления. Натуральный хорошо перемолотый кофе залейте кипящим молоком и прокипятите 10 минут на слабом огне. 10 минут дайте ему настояться, после этого процедите через мелкое сито и охладите. Яичные желтки взбейте со сгущенным молоком, сахаром и сливками. Добавьте полученную смесь в кофе, тщательно перемешайте и взбейте миксером. Разлейте в четыре небольших фужера, в каждый влейте немного коньяка. Кофе на 30—40 минут поставьте в холодильник.

Кофейные советы

Остывший кофе никогда не подогревайте. Этим вы лишите его всех полезных свойств, разрушите его неповторимый вкус и аромат. Если вы любите горячий кофе, а тот, который вы приготовили, уже остыл, лучше сварите новый.

Кофе «Бодрость»

Требуется: 8—10 ч. л. натурального растворимого кофе, 2 стакана воды, по 4 ст. л. цветочного меда и сливок, желток 1 яйца, 1/5 стакана молока, 1 шарик ванильного мороженого, 3 ч. л. лимонного сока, сахар.

Способ приготовления. Залейте растворимый кофе кипящей водой, перемешайте, добавьте цветочный мед и сахар. Молоко взбейте со сливками, яичным желтком и лимонным соком.

Тщательно смешайте обе смеси. В бокалы разложите мороженое и налейте кофе.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит в кофейной гуще слона, его положение в обществе является очень прочным и устойчивым. Ему не нужно беспокоиться, все окружающие относятся к нему с должным уважением. Гадающий сумел многого достичь, поэтому все вокруг признают его достоинства и способности. Вскоре он может добиться много большего, если будет продолжать вести себя подобным образом.

Молочно-шоколадный кофе со сливками

Требуется: 1 стакан молока, 8—10 ч. л. натурального кофе, 1/2 стакана воды, 8—10 долек шоколада, сахар, сливки, грецкие орехи.

Способ приготовления. Сварите крепкий кофе, смешав 1/2 стакана воды и 8—10 ч. л. натурального кофе. Поставьте на огонь молоко и постепенно растворите в нем кусочки шоколада, постоянно помешивая. Вылейте в одну посуду полученную смесь и готовый кофе, перемешайте, добавьте и растворите сахар. Грецкие орехи очистите и натрите на мелкой терке, смешайте их со сливками, тщательно взбейте миксером, Кофе с молоком и шоколадом разлейте в фужеры и сверху украсьте взбитыми сливками.

Из жизни великих

Михаил Задорнов уверяет, что от шуток и юмора можно устать, если это является твоей работой. Поэтому сатирик избегает компаний, в которых по привычке ждут от него шуток, предпочитая им близкий круг друзей, с которыми можно просто поговорить за чашечкой крепкого ароматного кофе.

Глава 8
Кофе с алкоголем

«Черная красавица» (с ромом)

Вариант 1

Требуется: 2 ст. л. крепкого темного рома, 1/4 стакана черного кофе, 2 ч. л. сахарной пудры.

Способ приготовления. Делайте кофе с таким расчетом, чтобы к моменту готовности он мог быть разлит в чашки. Если же он будет стоять некоторое время перед употреблением, появится горечь.

Предварительно приготовьте кусочки льда, замороженные в холодильнике. Раздробите их и положите в большие термостойкие бокалы, сужающиеся кверху. Не допуская размораживания кусочков льда, сверху налейте крепкий ром, желательно темного цвета. Некоторое время (но не слишком продолжительное) настаивайте.

В это время измельчите кофейные зерна до среднего размера, как для турецкого кофе. Вскипятите 1 л воды и в кипяток всыпьте кофе – от 8 до 12 ст. л. на 4 чашки. В каждую чашку добавьте 2—3 ст. л. сахара. Как можно медленнее размешайте и дайте напитку настояться 5 минут.

Затем отфильтруйте кофе через металлическое ситечко. Для этой цели можно использовать обычное ситечко для чая, но желательно, чтобы его диаметр был немного меньше диаметра чашки и имел полусферическую форму. Чем мельче будут дырочки на ситечке, тем выше качество фильтровки. Таким образом, количество кофейной гущи, оседающей на дне после приготовления напитка, будет минимальным. В процессе фильтрования чашку старайтесь не взбалтывать и не выливайте весь напиток без остатка.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще различаются изображения замка и ключа, это свидетельствует о том, что человека ожидает дорога, закрытый путь и препятствия, которые будут с успехом преодолены. Если ключ короткий, дорога будет близкой, если длинный, дорога ожидается дальняя. Когда силуэт замка большой, мощный и тяжелый, значит, препятствия будут очень существенными, труднопреодолимыми. Когда замок маленький – препятствия нетрудные, их легко преодолеть.

Существует следующий вариант приготовления кофе «Черная красавица».

Вариант 2

Требуется: 30 г крепкого темного рома, 120 г колумбийского кофе, 2 ч. л. сахарной пудры, по 1 ч. л. миндальной настойки и миндального масла.

Способ приготовления. В маленькую кофейную чашку насыпьте кофе вместе с сахарной пудрой. Добавьте несколько капель кипятка и тщательно размешайте эти ингредиенты деревянной толкушкой.

Влейте в полученную смесь миндальное масло и все еще раз тщательно перемешайте. Затем медленно, постоянно помешивая, залейте напиток кипятком, перемешайте, дайте отстояться, а затем процедите через мелкое сито. Для наибольшей изысканности вкуса в горячий кофе добавьте сначала ром, а через некоторое время (кофе должен быть еще достаточно горячим) миндальную настойку.

Рецепты от знаменитых

Весьма оригинальный способ приготовления кофе предложила Бритни Спирс, также считающая его незаменимым напитком, благодаря которому она может продержаться на своих концертах и звукозаписях до самого позднего вечера.

Требуется: 2 ст. л. кофейных зерен, 10 г кофейного экстракта, 20 г сливок растительного происхождения (например, соевых), 1/2 ч. л. бренди, кофе-криммер.

Способ приготовления. 1 ст. л. кофейных зерен измельчите и засыпьте в турку в месте с цельными кофейными зернами. Как считает Бритни, именно они придают особый аромат напитку. Как только начнет закипать, снимите с огня и разлейте кофе в чашечки. Кофейный экстракт взбейте со сливками и добавьте в полученную смесь бренди, он придаст напитку крепость. Все это смешайте с кофе. При желании можете добавить 1 ч. л. сахара. После выполнения всех этих процедур залейте кофе пенным кофе-криммером и пейте через трубочку.

Samba 1

Требуется: 15 г кофейного порошка, несколько капель галиано, 30 г белого рома.

Способ приготовления. В кофейнике заварите крепкий черный кофе. Налейте в чашку галиано и поставьте в холодное место. Через 30—40 минут добавьте в кофе белый ром, вылейте напиток в шейкер со льдом и тщательно перемешайте. На поверхность напитка опустите кружочек лимона или лимонной цедры.

Из жизни великих

Английский драматург Бернард Шоу утверждал, что кофе именно в сочетании с молоком возбуждает умственную деятельность и укрепляет здоровье. Поэтому каждый день он пил кофе, наполовину разбавленный молоком, и добавлял чайную ложечку сахара.

Samba 2

Требуется: 15 г кофе, несколько капель галиано, 30 г белого рома, 20 г лимонного или апельсинового сока, несколько листочков мяты.

Способ приготовления. Сварите черный кофе и поставьте его в прохладное место до полного охлаждения. Смешайте в шейкере со льдом холодный кофе, галиано, белый ром и хорошенько встряхните. Вылейте эту смесь в маленькую кофейную чашку и процедите через мелкое сито. Добавьте лимонный или апельсиновый сок, положите кубики льда и положите мелко нарезанные листья мяты.

Кофейные истории

Слушается дело о разводе. Судья спрашивает истицу:

– Мадам, объясните, почему вы настаиваете на разводе?

– Я хочу расторгнуть брак, потому что мой муж год назад вышел в магазинчик, который находится у нас во дворе, чтобы купить кофе к торту, а вернулся только на прошлой неделе и закатил мне скандал из-за съеденного без него торта!

Навсегда 1 (кофейный ликер и галиано)

Требуется: 1/2 ч. л. галиано, 5 г кофейного ликера, 15 г кофе.

Способ приготовления. В чашку насыпьте кофе, залейте крутым кипятком. Затем отдельно смешайте кофейный ликер и галиано. Вылейте полученную смесь в горячий кофе.

Для красоты в напиток можете вставить соломку, украшенную фруктами в таком порядке (снизу): долька ананаса, вишня, кусок киви, гоголь-моголь и клубника наверху. Все это посыпьте сахарной пудрой. Это придаст кофейному напитку ощущение воздушности и нежности.

Кофейные советы

Вкус кофе не сочетается со вкусом рыбы, поэтому старайтесь не подавать кофе сразу же после рыбных блюд и не используйте рыбу для бутербродов, которые вы подаете к кофе.

Навсегда 2 (кофейный ликер, галиано, кокос и орехи)

Требуется: 1/2 ч. л. галиано, 5 г кофейного ликера, 15 г кофе, 50 г кокоса, 4 ст. л. молока, 1 ч. л. сахарной патоки, 10 г грецких орехов.

Способ приготовления. Кофе залейте крутым кипятком. Отдельно смешайте кофейный ликер и галиано. Мякоть кокоса натрите на терке, а потом залейте молоком. Поставьте на плитку и доведите до кипения. Когда смесь начнет закипать, положите сахарную патоку. Как только закипит, снимите с огня и остудите. Полученная смесь должна быть вязкой и тягучей. Добавьте ее в чашку с кофе, а потом влейте ликер и галиано. Сверху посыпьте тертыми орехами.

Кофе и здоровье

Целебные свойства кофе отнюдь не предполагают, что его следует употреблять по принципу «чем больше, тем лучше». При подобном отношении к напитку из организма будет выводится кальций и значительно понизится усваиваемость пищи.

Кофейный пунш с яйцом

Требуется: 5 зерен натурального кофе, 50 г ликера «Амаретто», по 2 ст. л. сахара и молока, 1 яйцо, 10 г какао-порошка, 7 г сухих жирных сливок.

Способ приготовления. Сварите кофе в кипяченой воде. Какао и сахар смешайте, залейте молоком, добавьте предварительно взбитый в густую пену яичный белок. Все перемешайте и взбейте миксером до появления пены. Затем положите желток и еще раз взбейте до появления пышной пены.

Полученную смесь соедините с кофе и снова доведите до кипения, а затем влейте ликер «Амаретто». Напиток налейте в чашку, сверху положите сливки.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается змея, это предвещает много денег в ближайшем времени. Скорее всего, деньги придут совершенно неожиданно, из источника, о котором человек ранее и не догадывался. Но к полученным деньгам нужно отнестись осторожно, чтобы не стать жертвой коварства.

Кофейный пунш с яйцом и мороженым

Требуется: 5 зерен натурального кофе, 50 г ликера «Амаретто», 2 ст. л. сахара, 1 яйцо, по 10 г какао и молока, 20 г сливочного мороженого, 2 ст. л. глазированного имбиря, пакетик желатина.

Способ приготовления. Сварите кофе и слегка его остудите. Какао и сахар смешайте, залейте половиной молока, добавьте предварительно взбитый в пену яичный белок. Встряхните. Затем желток присоедините ко второй половине молока и тоже встряхните. Соедините с какао, сахаром и белком.

Полученную массу прогрейте немного на слабом огне, а затем положите мелко нарубленный имбирь и желатин, предварительно распущенный в воде.

В чашку налейте кофе, затем выложите мороженое и сверху – яичную смесь. Перед подачей посыпьте тертой апельсиновой цедрой. В чашку с полученным напитком вставьте соломку с кружочком манго.

Кофейные советы

После того как вы сняли кофе с огня, перед подачей к столу вам надо дождаться, когда осядет вся гуща. Для того чтобы ускорить этот процесс и не остудить напиток слишком долгим ожиданием, добавьте в него несколько капель холодной воды. В этом случае гуща осядет быстрее.

Огненный кофейный пунш

Требуется: 5 г сахара, по 3 желтка и белка, по 15 г кофе, коньяка и рома, пакетик желатина, 2 ст. л. взбитых сливок, миндаль.

Способ приготовления. Желтки разотрите с сахаром и влейте ром. Желатин распустите в воде и присоедините к желтковой массе для загустения.

Яичные белки охладите при низкой температуре в течение 20 минут. Затем взбейте в густую пену. Добавьте сливки и еще раз взбейте, а в итоге осторожно влейте коньяк.

Соедините вместе желтковую и белковую массу. Полученную смесь встряхните. Осторожно подмешайте сливки и предварительно мелко нарубленный миндаль.

Сварите напиток из мелко молотого кофе, налейте его в чашку и сразу же добавьте в него яично-сливочно-ореховую смесь.

Из жизни великих

Ирина Апексимова, сыгравшая главную женскую роль в фильме «День рождения буржуя», обожает черный кофе и не может обойтись без него ни одного дня.

Огненный кофейный пунш с кокосовым молоком и шоколадом

Требуется: 20 г кофе, 5 г сахара, 3 желтка, по 15 г коньяка и рома, пакетик желатина, 3 белка, 3 ст. л. рубленого миндаля, 30 г шоколадной стружки, 4 ст. л. кокосового молока, 2 дольки манго.

Способ приготовления. Желтки хорошенько разотрите с сахаром и влейте ром. Желатин распустите в воде и присоедините к желтковой массе, которая будет готова, как только загустеет (но она не должна быть слишком густой).

Яичные белки охладите при низкой температуре в течение 20 минут. Затем взбейте в густую пену. В полученную массу осторожно всыпьте натертый на мелкой терке шоколад, а затем влейте коньяк.

Соедините вместе желтковую и белковую массы и встряхните смесь. Осторожно подмешайте предварительно мелко нарубленный миндаль.

Сварите кофе и, не дав остыть, налейте в чашку. Добавьте в него яично-ореховую смесь, кокосовое молоко, а сверху положите тонкие кружочки манго.

Гадание на кофейной гуще

Когда в кофейной гуще обозначается изображение свечи, это свидетельствует о том, что гадающего окружают какие-то тайны, многие люди с ним не вполне откровенны, что-то от него скрывают. Если свеча большая, четкая, с ярким пламенем, это признак того, что какая-то тайна вот-вот откроется человеку, и это будет иметь огромное значение для него. Если свеча имеет расплывчатый контур и неровное пламя, это значит, что скрываемая тайна очень опасна, может нанести существенный вред – как моральный, так и материальный.

Глинтвейн-мокко

Требуется: 10—15 г черного кофе, 2 стакана воды, 3 стакана красного столового вина, 100—150 г сахара, 3/4 стакана коньяка.

Способ приготовления. Сварите крепкий черный кофе из предварительно обжаренных на слабом огне кофейных зерен и затем хорошо измельченных. Добавьте в него вино, сахар и коньяк и подогрейте полученную смесь в эмалированной кастрюле, но не доводите до кипения. Напиток разлейте в чашки и подавайте к столу, пока он еще горячий (повторно подогревать кофе нельзя, так как он мутнеет и теряет свой аромат).

Из жизни великих

Фаина Раневская очень любила горячий крепкий кофе с пенкой. Она добавляла к кофе несколько капель воды и взбивала до тех пор, пока кофе не посветлеет. Затем она вливала в чашку кипяток тонкой струйкой, добавляла сахар и осторожно размешивала. Молоко Фаина Георгиевна в кофе не наливала, потому что пенка в этом случае исчезает.

Глинтвейн-мокко с фруктами

Требуется: 2 стакана кофе, 200 г коньяка, 55 г фруктовой пены.

Способ приготовления. Добавьте к только что приготовленному черному кофе фруктовую пену.

Рецепты от знаменитых

Арнольд Шварценеггер придерживается немецких традиций при приготовлении своего любимого напитка.

Требуется: 1,5 ч. л. молотого кофе, 10 г кофейного экстракта, 20 г сливок, 2 ч. л. сахара, 20 г кофейного мусса, 15 г сока.

Способ приготовления. В кипящую воду высыпьте молотый кофе и кипятите в течение 1—2 минут, после чего разлейте напиток в чашки. В горячий кофе добавьте кофейный экстракт и тщательно перемешайте. Для приготовления этого кофе вам потребуются сухие сливки, которые нужно взбить с апельсиновым соком (без мякоти), сахаром и кофейным муссом. Всю эту массу выложите в чашку с кофе и, не перемешивая, пейте напиток из трубочки, когда он достаточно остынет. Если же вы решили пить кофе горячим, вам потребуется десертная ложечка.

Фруктовая пена

Требуется: 1 стакан красного вина, 50 г яблочного сока, 4 ст. л. сахара, 1 ч. л. корицы, 4 белка, 250 г любых фруктов.

Способ приготовления. Вино смешайте с соком и добавьте корицу и сахар. Затем взбейте белки до консистенции густой пены и смешайте с винным сиропом. Ягоды измельчите в миксере и соедините с полученной массой. Если пена получилась жидкой, добавьте в нее немного крахмала, смешанного с соком.

Кофе и здоровье

Слухи о том, что кофе вызывает инфаркт и напрямую ведет к гипертонии, лишены смысла, как и то, что кофе приводит к гормональным нарушениям. При уже упоминаемом умеренном потреблении напитка ничего подобного не произойдет.

Мятный крем

Требуется: 1 стакан молока, 2 яйца или 3 желтка, 250 г сахара, 1 ст. л. муки, щепотка ванилина, 3—5 капель мятной эссенции.

Способ приготовления. Яйца или яичные желтки разотрите с сахаром, добавьте муку, перемешайте, разведите массу холодным молоком, а затем поставьте на огонь и варите, помешивая венчиком или веселкой. Когда молоко закипит, снимите с огня и положите ванилин и мятную эссенцию. Все ингредиенты смешайте в шейкере и добавьте 2—3 кубика льда.

Гадание на кофейной гуще

Если человеку видится в кофейной гуще яйцо, это означает скрытую удачу. Пока еще никто не подозревает, что в скором времени свершится какое-то очень благоприятное событие. Но удача близка, поэтому можно начинать любое дело, оно обязательно удастся.

Тостадо с карамельным кремом

Требуется: несколько капель галиано, 18 г белого рома, 10 г карамельного крема, 40 г кофе.

Способ приготовления. Приготовьте крепкий черный кофе по наиболее удобному вам способу и поставьте в прохладное место. Как только кофе охладится, смешайте его с карамельным кремом.

Кофейные советы

Если вы специально не готовите холодный кофе, запомните, что его необходимо подавать к столу горячим, только что снятым с огня. В некоторых восточных рецептах дополнительно оговаривается, что кофе должен быть разлит в чашки уже на столе.

Карамельный крем

Требуется: 1,5 стакана сахара, 1 ч. л. лимонного сока, 1 стакан молока, 3 яйца, 2—3 пакетика ванильного сахара.

Способ приготовления. Сахар смешайте с лимонным соком и подогревайте на слабом огне, пока он не станет коричневым (но будьте очень внимательны – сахар не должен подгореть). Разогрейте молоко и разотрите с яйцами, желтками и ванильным сахаром. Полученную массу смешайте с карамелизованным сахаром и подержите на пару 10—15 минут.

Все ингредиенты смешайте в шейкере, добавив 2—3 кубика льда. Разлейте напиток в чашечки и подайте к столу.

Кофейные истории

Буше сравнивал кофе с женщиной, вкус которой непостижим, но мягок и прекрасен.

Кофе с коньяком

Требуется: 1 стакан черного кофе двойной крепости, 50 г армянского коньяка, 1 яйцо, 1 ст. л. сахарной пудры, 25—30 г горького шоколада.

Способ приготовления. Сварите крепкий черный кофе двойной крепости. Одновременно сварите яйцо вкрутую, аккуратно отделите желток от белка. Остудите один желток, взбейте его с сахарной пудрой. В полученную смесь медленно, постоянно помешивая, влейте немного подогретый коньяк. Когда получится однородная масса, долейте только что сваренный кофе. Добавьте небольшие кусочки горького шоколада. Шоколад может быть с различными наполнителями.

Из жизни великих

Александр Дюма был не только прекрасным писателем, но и отличным кулинаром, оставившим потомкам удивительную книгу о кулинарии народов мира. Дюма не страдал отсутствием аппетита: за обедом он поглощал невероятное количество икры, рыбы, добавляя к ним несколько жареных куропаток, шесть видов овощей и закусывая огромным куском сыра. Но главным в трапезе было все же «третье» – несколько чашек душистого кофе.

Ароматный

Требуется: 100 г натурального кофе, 35 г коньяка, 20 г рома, сахар.

Способ приготовления. В свежесваренный черный кофе влейте коньяк и перемешайте в шейкере. Затем налейте ром и опять тщательно перемешайте. Всыпьте сахар по вкусу. Украсьте напиток кусочком лимона или виноградом. Для украшения и придания своеобразного вкуса можете использовать клубнику или землянику со взбитыми сливками.

Кофейные советы

Супы, салаты, мясные блюда не стоит сочетать с кофе. Вообще, не подавайте кофе к основным блюдам. Кофе сам по себе может служить прекрасным десертом, поэтому сочетать его стоит только с десертными блюдами.

Кофелад

Основа кофелада – это кофейные зерна. Предварительно следует хорошо их прожарить на сковородке, без подгорания, постоянно помешивая. Зерна в прожаренном виде сохраняют вкус кофе и приобретают дополнительные своеобразные качества. Для того чтобы кофелад получился приятным на вкус, берите только целые и хорошо просушенные зерна кофе.

Гадание на кофейной гуще

Когда гадающий видит очертание браслета, бублика или какой-то другой замкнутой окружности, это значит, что в его жизни есть какая-то серьезная, очень трудно решаемая проблема. Если изображение бублика или браслета невелико, речь идет об одной проблеме, если же оно объемно, похоже, это целый комплекс взаимосвязанных проблем. Следует обратить внимание на то, есть ли на картинке поперечные пересечения. Если таковые имеются, шанс разрешить трудную ситуацию возможен, если нет, лучше всего смириться, оставить все, как есть, и ждать развязки.

Коктейль-мокко

Требуется: 30 г коньяка, 2 ч. л. сахарного сиропа, 1 ст. л. кофейного ликера и 1 ч. л. лимонного сока.

Способ приготовления. Сахарный сироп приготовьте самостоятельно. Для этого возьмите 1 часть воды и 2 части сахара. Налейте воду в эмалированную кастрюлю и поставьте ее на медленный огонь. Когда вода закипит, начинайте сыпать в нее сахар, постоянно помешивая его ложкой, чтобы не образовывалось комков. Постарайтесь не обжечься, для этого не наклоняйтесь над кастрюлей и стойте немного в стороне.

Как только сахар окончательно растворится и вода перестанет испаряться с поверхности, прекратите мешать и выключите огонь. Сироп практически готов. Но старайтесь не передержать его на огне, а то он может превратиться в жженый сахар. Затем остудите его и можете использовать для приготовления кофе.

Залейте в миксер сироп, затем коньяк, кофейный ликер и лимонный сок. Все это перемешайте в миксере в течение минуты. Затем полученную смесь осторожно процедите в рюмку. Можно использовать для этой цели мелкое ситечко или просто кусок марли. Коктейль-мокко готов.

Рецепты от знаменитых

Памела Андерсон очень любит кофе, и только ради этого напитка она появляется у себя на кухне.

Требуется: по 1 ч. л. молотого кофе и сахара, 1/2 ч. л. растворимого кофе, 20 г мороженого, 1 ст. л. молока, 15 г коньяка.

Способ приготовления. В кофеварку засыпьте молотый кофе и доведите до кипения, добавьте растворимый кофе, после чего опять доведите до кипения и сразу же разлейте в чашки. В горячий кофе положите часть мороженого, лучше пломбира, оставшееся мороженое взбейте с молоком и сахаром, после чего полученную массу положите в кофе. Коньяк влейте непосредственно в кофе, или полейте им сверху взбитую массу либо налейте его в чашку еще до того, как там окажется кофе.

Кофелад с коньяком

Требуется: 100 г коньяка, 3 целых хорошо прожаренных кофейных зерна, 1 кусочек сахара-рафинада.

Способ приготовления. Налейте в рюмку половину коньяка. Опустите в коньяк прожаренные кофейные зерна и оставьте постоять в теплом месте 30 минут. Долейте оставшийся коньяк. Добавьте кусочек сахара-рафинада и дождитесь, когда сахар немного растворится. Ни в коем случае не перемешивайте напиток.

Пейте кофелад, не торопясь, постепенно, маленькими порциями: сначала – коньяк, а затем разжевывайте кофейные зерна и сахар.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще прорисовывается бочка, это означает скорую неприятность. Но не нужно расстраиваться, неприятность не особенно значительная, скоро она забудется, не принесет никаких последствий. Но если она повторится опять, это означает, что человек допускает в своем поведении какие-то ошибки. И желательно эти ошибки исправить, чтобы не портить себе жизнь.

Кофелад изысканный

Требуется: 5—6 зерен поджаренного кофе, 30 г водки, 50 г рома, 5 г имбиря, сахар.

Способ приготовления. Кофейные зерна положите на некоторое время в водку. Затем переложите их в рюмку и залейте ромом. Дайте время напитку, для того чтобы зерна впитали ром, а затем насыпьте немного сахара и имбирь. В первую очередь отпейте ром, а только после этого ешьте кофейные зерна.

Кофейные истории

Один кофеман поймал торговца кофе и говорит ему: «Покажи, где спрятал последнюю партию моего любимого напитка, я знаю, что этот кофе прошел особый способ обжарки». Но торговец кофе был очень жадный, поэтому не хотел показывать, где спрятана последняя партия. Тогда кофеман решил его помучить. Опустил голову торговца в прорубь и держит. Через две минуты вытащил и спрашивает: «Ну а теперь скажешь ты, где кофе?» «Нет!» – ответил тот. Через три минуты прозвучал тот же вопрос. На что торговец ответил: «Слушай, ты меня или дольше держи под водой или глубже опускай: ничего я не вижу!»

Коктейль «Русский черный»

Требуется (на 1 порцию): 30 г водки, 30 г кофейного ликера, кубики льда.

Способ приготовления. Хорошо охлажденный стакан заполните на 1/3 кубиками льда или измельченным льдом. Для того чтобы получить колотый лед, заверните кубики льда в полотенце и измельчите молоточком для отбивания мяса. Водку и ликер налейте прямо на лед, не перемешивая, и сразу же пейте или подайте к столу.

Коктейль «Бразил»

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): 40 г виски «Адвокат», 20 г кофейного ликера, несколько капель гранатового сока, 1 вишня с плодоножкой, 3 кубика льда.

Способ приготовления. Лед с виски и ликером хорошо взболтайте в шейкере, вылейте в охлажденный низкий стакан (для виски), украсьте вишенкой.

Кофе и здоровье

Тот факт, что в настоящее время кофеин с успехом используется более чем в двадцати лекарственных препаратах, безусловно, свидетельствует в пользу целебности этого напитка. Содержание многих полезных веществ в составе кофе не вызывает сомнений.

Вариант 2

Требуется: 40 г виски, 20 г кофейного ликера, несколько капель сока – гранатового, апельсинового, лимонного, долька лимона, 1/2 ч. л. сахарной пудры, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте сахарную пудру с фруктовым соком до ее полного растворения. Сок и виски вылейте в шейкер, добавьте лед и хорошо взболтайте. Затем вылейте в стакан и украсьте фруктами (кружочек апельсина в стакан, а вишенку – в напиток).

Глава 9
Безалкогольные напитки с кофе

«Сахарная голова с содовой»

Требуется (на 1 порцию): по 20 г апельсинового сока, кофейного ликера и черного рома, 100 г содовой, 2 дольки апельсина, полоска цедры апельсина длиной 10 см и шириной 1,5 см.

Способ приготовления. Апельсиновый сок, ликер и ром смешайте в шейкере, перелейте в бокал для коктейля, добавьте содовую. Подавать напиток принято с «закуской» – дольками апельсина. Украсьте край бокала спиралью из срезанной по кругу цедры апельсина. Коктейль подайте с соломинкой, а край бокала украсьте сахарным ободком.

Кофейные советы

Традиционно говорят, что кофе варят. Но на самом деле это не варка, а заваривание. Кофе нельзя варить в буквальном смысле этого слова, то есть доводить до кипения. Его необходимо снимать с огня до того, как он закипит. Такой способ приготовления позволяет сохранить неповторимый вкус и аромат, присущий этому напитку.

«Сахарная голова со льдом»

Требуется: 30 г апельсинового сока, по 10 г кофейного ликера и белого рома, 3/4 стакана газированной фруктовой воды или 3/4 минеральной воды, 3 дольки апельсина, полоска цедры апельсина длиной 10 см и шириной 1,5 см, 2—3 кубика льда.

Способ приготовления. Смешайте в шейкере апельсиновый сок, ром и ликер, положите в бокал кусочки льда и залейте их смешанными в шейкере компонентами. Долейте в бокал газированную или минеральную воду и подавайте к столу. Ароматизировать этот коктейль вы можете при помощи апельсинового масла: тонко нарежьте цедру апельсина и воспользуйтесь ручным прессом (или прессом для чеснока), чтобы отжать несколько капель такого масла. При использовании апельсинового масла можете не добавлять апельсиновый сок, но долейте в бокал больше газированной фруктовой или минеральной воды.

Из жизни великих

Французский писатель Андре Моруа, наслаждаясь вкусом кофе, не раз восклицал, что, вкушая этот напиток, «всегда хочется выскочить из рамок реальной жизни, увидеть и почувствовать что-то новое и свежее».

Коктейль фруктово-кофейный

Вариант 1

Требуется: 30 г клубничного сиропа, 20 г молока, 150 г кофе, несколько кубиков льда.

Способ приготовления. В стакан положите несколько кубиков льда, залейте их охлажденным фруктовым сиропом и молоком. Все перемешайте и добавьте холодный черный кофе. Подайте с соломинкой, украсив край бокала кусочками фруктов или шпажками с насаженными кусочками ягод.

Из жизни великих

Эдита Пьеха обожает домашние вечера за чашечкой крепкого кофе. Мало того, она считает, что это одно из лучших средств, чтобы вечером собрать всю свою семью за столом.

Вариант 2

Требуется: 2—3 ч. л. натурального кофе, 1/2 стакана воды, 50 г сока – персикового, ананасового, апельсинового или вишневого, 20 г молока, 3 ст. л. сахарной пудры, 3—4 кубика льда.

Способ приготовления. Сварите крепкий черный кофе удобным для вас способом. Охладите его. Смешайте в шейкере молоко, фруктовый сок и сахарную пудру. Положите кубики льда в бокал и залейте их смешанными в шейкере ингредиентами. Осторожно влейте охлажденный кофе. Подайте с соломинкой, края бокала украсьте фруктами, а сверху посыпьте их сахарной пудрой.

При приготовлении этого коктейля воспользуйтесь следующими советами:

– заморозьте отдельные ягоды и кусочки фруктов в контейнере для пищевого льда. Для этого положите в формочки для льда кусочки фруктов, залейте водой и поставьте в морозильную камеру. Это не только эффектно выглядит, но и улучшает вкус коктейля;

– приготовьте лед, использовав для него не воду, а свежевыжатый сок фруктов и ягод. Налейте его в формочки для льда и поставьте в морозильник. Добавьте кубики фруктового льда в коктейль вместо простого льда. Это вкусно и в то же время очень красиво;

– сварите сироп из фруктового сока и сахара (пропорции выбирайте на свое усмотрение): выжмите сок, малую его часть нагрейте до 400—600 и растворите в теплом соке сахар, остудите и смешайте с оставшимся соком. Добавляйте в коктейль по вкусу;

– запаситесь фруктовым пюре (с сахаром или без сахара): разомните свежие ягоды, фрукты и взбейте в миксере с сахарной пудрой (по вкусу).

Гадание на кофейной гуще

Когда человек в кофейной гуще видит вино, в этом выражается его душевное состояние. В данный период жизни он ощущает себя виноватым в чем-либо, это давит на него, ему хочется побыстрее избавиться от этого чувства. Очень скоро гадающий найдет в себе силы и повинится перед тем, кому он причинил зло и неприятности.

Коктейль кофейно-фруктовый со специями

Требуется: 2/3 стакана кофе, 2 ч. л. сахара, 1/4 стакана молока, корица, кориандр и другие специи, 50 г персикового сока, 4 кубика льда, фрукты.

Способ приготовления. В крепкий, еще горячий кофе добавьте сахар, специи по вкусу, молоко, остудите его в холодильнике. Затем перелейте в бокал, долейте соком, положите лед и украсьте фруктами.

В этот напиток можно также добавить немного ванили или ванильного сахара, а стручок ванили использовать для украшения – насадить на край бокала. Другой вариант ароматизации напитка – мята и киви: на шпажки нанижите кружочки очищенного киви, украсьте веточками мелиссы – и, помешивая коктейль, вы будете вдыхать приятный аромат.

Любители «сытных» коктейлей могут заменить молоко на сливки или сметану, напиток получится густым, ароматным и калорийным.

Кофейный крем

Кофейный крем можно использовать и как самостоятельное блюдо, и как начинку для пирожных или тортов. Кофейный крем хорошо подходит к вечернему столу как десертное блюдо. Он станет любимым лакомством ваших детей.

Рецепты от знаменитых

Джулия Ормонд употребляет исключительно черный крепкий кофе и отдает предпочтение напитку, приготовленному следующим образом.

Требуется: 1 ч. л. кофейных зерен, по 1/2 ч. л. молотого и растворимого кофе, 15 г кофейного экстракта, 20 г кофейного мусса, 20 г виски, лимон.

Способ приготовления. В турку с горячей водой засыпьте зерна кофе, когда вода начнет закипать, добавьте молотый кофе и кипятите 2—3 минуты, после этого в турку всыпьте растворимый кофе и практически сразу разлейте кофе в чашки. Когда напиток немного остынет, добавьте в него кофейный экстракт и залейте кофейным муссом. После этого, когда кофе остынет до 800—700, влейте в него виски. Сверху на мусс положите дольку лимона. Напиток получается очень крепким, поэтому пейте его маленькими порциями.

«Прохлада вечера»

Требуется: 50 г мороженого, 1/2 стакана молока, 20 г черного кофе, 40 г шоколада.

Способ приготовления. Возьмите сливочное, молочное мороженое или крем-брюле и дайте ему немного подтаять. Кофе обязательно остудите. Взбейте в миксере молоко и кофе. Положите в бокал мороженое и залейте его полученной смесью. Лучше не перемешивайте. Шоколад потрите на крупной терке и посыпьте им кофейный крем. Поставьте на 30 минут в холодильник. Подавать следует охлажденным.

Гадание на кофейной гуще

Если человек видит в кофейной гуще конфету, его ожидает сладкая жизнь. Он погрязнет в роскоши и довольстве. Но во всем этом есть и отрицательная сторона, то есть человек слишком расслабится и станет изнеженным. А потому он не сможет впоследствии противостоять враждебным обстоятельствам.

«Сладкая мечта»

Требуется: 1 стакан молока, 100 г сахара, 5 ст. л. сливок. 200 г черного кофе.

Способ приготовления. Молоко перемешайте с сахаром, а затем доведите до кипения. Закипевшее молоко снимите с огня и добавьте сливки, предварительно взбитые в густую пену. Молоко со сливками энергично взбейте. В полученный напиток влейте горячий свежесваренный кофе. Тщательно перемешайте и разлейте в маленькие чашки. Можете подавать как охлажденным, так и теплым.

Если вы хотите получить более густой крем, возьмите для его приготовления побольше сливок и поменьше молока. Также для получения более густого крема можно использовать не сам кофе, а кофейный сироп.

Кофейные истории

Приходит мужчина в ресторан. Заказывает чашечку кофе. Официантка его спрашивает: «Вам разбавить отваром цикория или не долить?»

Кофейный коблер

Он назван так из-за того, что в его состав входит кофейный сироп, который придает этому напитку прекрасный специфический вкус и аромат. При этом он является отличным тонизирующим средством.

Прежде всего приготовьте кофейный сироп.

Требуется: по 2 ст. л. воды и кофе, 4 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Сварите обычный сахарный сироп, но только с добавлением кофе, то есть сахар с кофе в сухом виде перемешайте до однородного состояния и постепенно высыпьте в кипящую воду, непрерывно помешивая. Когда сахар с кофе окончательно растворятся, снимите с огня и немного остудите.

Малиновый сироп приготовьте, как обычное варенье, но с большим количеством сахара. Когда сироп будет практически готов, ягоды малины удалите, чтобы сироп был однородным.

Теперь приступайте к приготовлению самого кофейного коблера.

Требуется: 3 ст. л. кофейного сиропа, 2 ч. л. малинового сиропа, 2/3 стакана колотого льда, 1/2 стакана чая и 50 г взбитых сливок.

Способ приготовления. Стеклянный бокал наполните приблизительно на две трети мелко наколотым льдом. Затем налейте туда малиновый и кофейный сиропы в указанных выше пропорциях, а сверху залейте несладким охлажденным чаем. Сверху положите чайную ложку взбитых сливок – и коблер готов.

Вместо малинового можете использовать кленовый или любой другой вид сиропа. При колке льда лучше пользуйтесь специально предназначенным для этого ножом (пешней).

Кофе и здоровье

В состав кофе входит более 30 органических кислот, витамины группы В, железо, калий, натрий, кальций, фосфор, азот, сера. Благодаря этому кофейный напиток благотворно влияет на формирование гемоглобина в крови, способствует поддержанию ритма сердечной деятельности, формирует костную ткань, способствует лучшему функционированию мышечной и других тканей организма.

Шоколадно-кофейное молоко

Смесь ароматного кофе и молока дает неповторимый мягкий напиток. Если вы любите кофе со сливками или всегда добавляете в кофе молоко, вам следует попробовать шоколадно-кофейное молоко. Сам рецепт достаточно прост, но, попробовав этот напиток, вы непременно получите огромное удовольствие. Этот напиток можно пить как в холодном, так и в подогретом виде.

Десертный напиток

Требуется: 2 стакана молока, по 50 г шоколада и растворимого кофе, 8—9 ст. л. сливок, 1 ч. л. сахарного песка, 3—4 кофейных зерна.

Способ приготовления. Шоколад потрите на крупной терке, 2—3 ст. л. сливок взбейте в густую пену, кофейные зерна измельчите в кофемолке. Молоко доведите до кипения и остужайте 30 минут в холодильнике. Смешайте в миксере охлажденное молоко, измельченный шоколад, растворимый кофе, 6—7 ст. л. сливок и сахарный песок. Полученную смесь немного подержите в холодильнике.

Кофейные советы

Если вы обжариваете зерна самостоятельно, обратите внимание на то, чтобы они не оказались ни недожаренными, ни пережаренными. Если станете готовить кофе из недостаточно прожаренных, бледных зерен, у него не будет такого насыщенного вкуса и аромата, который дают хорошо прожаренные кофейные зерна. Слишком долгое жаренье способствует удалению из кофейных зерен масла, во многом служащего основой качественного напитка.

Глава 10
Кофе с фруктами и соками

Апельсиновый кофе с орехом пекан

Вариант 1

Требуется (на 4 порции): 2 ст. л. орехов пекан, 5 ч. л. колумбийского кофе в зернах, 2 ч. л. костариканского кофе в зернах, 1 ч. л. апельсиновой эссенции.

Способ приготовления. Положите орехи пекан на противень и поджаривайте в духовке при температуре 160°С до тех пор, пока они не приобретут коричневый оттенок. Это займет от 8 до 15 минут. Затем смешайте кофейные зерна обоих сортов с орехами, еще раз нагрейте в духовке, но не жарьте долго, остудите и измельчите, чтобы получился мелкий кофейно-ореховый порошок.

Сварите кофе обычным способом из расчета 1 ст. л. порошка на 140-граммовую кофейную чашку, увеличьте время приготовления кофе на 2—3 минуты. Это необходимо для того, чтобы частички ореха заварились и придали кофе необычный, приятный аромат и вкус. В закипевший напиток добавьте апельсиновую эссенцию.

Этот напиток можно пить как горячим, так и холодным. В первом случае сваренный кофе перелейте в чашки или подайте к столу прямо в кофейнике, отдельно подайте сахар. Пейте кофе, пока он не остыл и не осела ароматная пена, образовавшаяся на его поверхности.

Из жизни великих

Испанский писатель Габриэль Гарсиа Маркес очень любил кофе и выпивал по 6—7 чашек в день. Недаром на страницах его произведений кофе в жизни людей играет огромную роль.

Вариант 2

Требуется (на 1 порцию): 2 ст. л. орехов пекан, 5 ч. л. колумбийского кофе в зернах, 2 ч. л. костариканского кофе в зернах, 80 г апельсинового сока (или 1 ч. л. апельсинового сиропа), 1 ч. л. сахара, 2—3 кубика фруктового или обычного льда.

Способ приготовления. Сварите напиток таким же образом, как в предыдущем рецепте, но не вводите в него апельсиновую эссенцию, замените ее на апельсиновый сок (сироп). Кофе

подсластите, остудите, перелейте в высокий бокал, добавьте сироп или сок, измельченный лед и пейте через соломинку.

Гадание на кофейной гуще

Изображение в кофейной гуще горы или гор свидетельствует о том, что на пути к цели стоят препятствия. Если гора одна и небольшой высоты, препятствие окажется несущественным и на его преодоление не придется затрачивать много сил. Желаемая цель близка, осталось сделать лишь одно небольшое усилие. Если гор много, все они крутые и высокие, осуществление планов и достижение желаемых результатов в данный период весьма проблематично. Лучше немного подождать и набраться сил.

Кофе с малиной

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): 50 г свежей малины (или 1 ст. л. сушеной ягоды), 2 ст. л. сахара, 100 г готового черного кофе, 10 г коньяка.

Способ приготовления. Ягоду переберите, промойте в холодной проточной воде, дайте обсохнуть (откиньте на дуршлаг). Если вы используете сушеную малину, залейте ее небольшим количеством кипятка так, чтобы вода лишь покрывала ягоды, настаивайте 10—15 минут, затем воду слейте. Ее можно использовать для варки кофе.

Свежую малину смешайте с сахаром, взбейте миксером в пюре, затем добавьте коньяк и все хорошенько перемешайте. Вылейте смесь в бокал, залейте горячим свежесваренным кофе. Напиток готов к употреблению.

Наш совет: в малине много мелких косточек, чтобы избавиться от них, протрите пюре через сито или замените пюре соком.

Сок приготовьте по нашему специальному рецепту: насыпьте полную бутылку малины, залейте ее по горло 3%-ным уксусом и поставьте на солнце на 5 дней. После этого уксус слейте, ягоды выжмите, не протирая.

Слитым уксусом залейте следующую наполненную свежей малиной бутылку, оставьте настаиваться на 6—7 дней, опять слейте уксус, а ягоды отожмите. Если есть малина, в третий раз залейте тем же самым уксусом свежие ягоды и оставьте на солнце на 2—3 недели, затем слейте, подсластите (на 1 стакан сока – 30—40 г сахара) и перемешайте до полного растворения сахара в соке. Остудите, храните в холодильнике, в плотно укупоренных бутылках.

Приготовленный таким образом малиновый сок концентрированный и очень ароматный. Добавляйте его в холодный или горячий кофе (в зависимости от времени года и вашего самочувствия) не более 2—3 ч. л.

Для приготовления прохладительного напитка по этому рецепту вы можете использовать не свежие ягоды, а, например, малиновое желе: оно и хранится дольше, чем свежие ягоды, и намного ароматнее.

Кофе с малиновым желе

Требуется: 3/4 стакана черного кофе, 10 г коньяка, 40 г малинового желе.

Способ приготовления. Желе, коньяк и холодный кофе хорошенько перемешайте в шейкере, вылейте в высокий стакан для коктейля, украсьте фигурным фруктовым мармеладом, нанизанным на шпажки.

Изысканным десертом станет кофе с малиной, настоянной в ликере или вермуте.

Кофейные советы

Чтобы свежесваренный кофе обладал более стойким ароматом и вкусом, перед варкой смешайте порошок со щепоткой соли.

Вариант 2

Требуется (на 4 порции): 140 г малины, 200 г малинового ликера или сладкого белого вермута, 1 стакан черного кофе, 100 г сахара.

Способ приготовления. Малину переберите, промойте в проточной холодной воде, сложите в стеклянную посуду, засыпьте сахаром и оставьте на 30—40 минут. Когда ягода даст сок, добавьте ликер (вермут) и настаивайте все вместе в холодильнике еще 2—3 часа. Затем ягоду аккуратно, чтобы не повредить, разложите в креманки на высоких ножках или невысокие стаканы, залейте смесью сока с ликером, долейте охлажденным крепким кофе, при желании положите по 2—3 кубика льда. Подайте на десертной тарелке с ложечкой.

Рецепты от знаменитых

Джиллиан Андерсон выбирает при приготовлении кофе особые ингредиенты, которые помогают ей держать себя в форме.

Требуется: 2 ч. л. молотого кофе, 15 г сливок, 2 ст. л. молока, 15 г мороженого, сахар, кусочек авокадо.

Способ приготовления. Молотый кофе засыпьте в кофеварку и залейте холодной водой, как только вода начнет закипать, снимите с огня и дайте настояться 3—4 минуты для придания ему большей крепости. Для забелки кофе вам потребуются сливки, смешайте их с обезжиренным молоком и добавьте часть мороженого, все это немного взбейте и влейте в кофе. Сверху на эту молочную массу выложите оставшееся мороженое и украсьте кусочком авокадо. Если молоко и мороженое

будут достаточно холодными, кофе быстро остынет, в этом случае пейте его через трубочку.

Кофе с боярышником

Требуется: 1 ст. л. ягод боярышника (свежих или высушенных), по 2 ч. л. молотого кофе и сахара, 150 г воды, лимонная цедра или лимонная кислота на кончике ножа.

Способ приготовления. Вымойте ягоды боярышника в теплой воде, залейте кипятком, закройте крышкой и варите на медленном огне 10—15 минут. Затем снимите с огня, добавьте лимонную цедру (или кислоту), размешайте и настаивайте еще в течение 6 часов. Затем процедите и сварите на этом отваре кофе обычным способом, сахар или 1 ч. л. меда вместо него добавьте в уже готовый и налитый в чашку горячий кофе.

Наш совет: чтобы не тратить время на приготовление отвара, предлагаем сделать из боярышника сироп.

Требуется: по 500 г сахара и ягод боярышника, 3/4 стакана воды.

Способ приготовления. Залейте сахар водой и варите его на медленном огне, пока не загустеет и в нем не покажутся мелкие пузырьки. Добавьте в него пропущенные через мясорубку свежие ягоды боярышника, измельченную цедру лимона и варите 15—20 минут, непрерывно помешивая и не давая сильно кипеть. Снимите с огня, процедите сквозь сито, перелейте в бутылки и проварите на водяной бане еще 30 минут.

Кофейные истории

Мужу пришла телеграмма от жены из командировки – только одно слово «кофе». Долго ломал он голову: что бы это значило. Так ничего не придумал и пошел посоветоваться к другу. Тот расшифровал телеграмму следующим образом: «Каюсь. Обольстила француза экскурсовода». Муж расстроился, но решил сходить к другому другу. Тот расшифровал телеграмму по-своему: «Коварные. Отравили французским эклером».

«Вот это совсем другое дело!» – обрадовался муж.

Кофе с шиповником

Требуется (на 4 порции): 1/2 стакана ягод шиповника (можно сухих), 2 стакана воды, 3 ст. л. сахара, по 4 ч. л. натурального кофе и сливок, измельченная цедра лимона.

Способ приготовления. Ягоды шиповника промойте в теплой воде, положите в термос и залейте кипятком. Настаивайте не менее 12 часов, затем процедите и используйте настой для приготовления кофе обычным способом. Сваренный кофе разлейте в чашки и посыпьте измельченной в порошок лимонной цедрой, пейте горячим.

Для того чтобы вкус напитка стал еще более изысканным, освежающим, добавьте в него немного ванильного сахара и кружочки лимона. Налейте крепкий кофе в высокий стакан, добавьте на каждую порцию по нескольку кристалликов ванильного сахара и сироп шиповника по вкусу. Все перемешайте, положите по кружочку лимона и 2—3 неразмолотых зерна кофе. Подавайте напиток хорошо охлажденным, с соломинкой.

Для холодного кофе с шиповником – прохладительного напитка – настой шиповника замените сиропом шиповника, который продается в аптеках.

Кофе и здоровье

Влияние, которое кофе оказывает на организм, в немалой степени зависит от того, насколько человек привык к напитку. Тем, кто регулярно употребляет его в значительных дозах, можно без существенного вреда для здоровья принять и большее количество, тогда как непривычные к кофе люди непременно почувствуют себя нехорошо.

Кофе с яблочным соком

Вариант 1

Требуется (на 4 порции): 500 г незрелых яблок, 1/2 лимона, по 100 г розовых лепестков и сахара, 400 г черного кофе, кубики льда.

Способ приготовления. Сначала приготовьте яблочный сок. Нарежьте яблоки кусочками вместе с сердцевиной и залейте таким количеством воды, чтобы она слегка покрывала их. С половины лимона снимите тонким слоем цедру, добавьте к яблокам и доведите до кипения. Через несколько минут удалите лимонную кожуру и варите яблоки еще 2—3 минуты, чтобы они не превратились в пюре.

Сито накройте марлей и выложите яблочную массу, оставьте на ночь, чтобы стек весь сок. Лепестки роз обдайте кипятком, а затем холодной водой. Собранный яблочный сок доведите до кипения, добавьте сахар и лепестки роз, варите все вместе 4 минуты, остудите.

Сварите обычным способом несладкий крепкий кофе. Разлейте его в бокалы так, чтобы наполнить их на 2/3, долейте охлажденным яблочным соком и добавьте кубики льда. Подайте с соломинкой, украсив долькой лимона.

Наш совет: не менее вкусен горячий кофе с яблочным соком. Приготовленный по предложенному выше рецепту сок вы можете разлить в стерильные бутылки и хранить около года в прохладном месте (погребе, холодильнике).

Кофейные советы

Если хотите убедиться, что зерна прожарены достаточно, возьмите со сковороды одно из них и разломите или раскусите пополам зубами. Насыщенный коричневый цвет внутренней поверхности зерна скажет вам о том, что они уже готовы.

Вариант 2

Требуется: 2—3 ст. л. натурального кофе, 30 г яблочного сока, 20 г вермута или белого рома.

Способ приготовления. Приготовьте крепкий сладкий кофе и разлейте в чашки. Добавьте в горячий напиток яблочный сок и вермут.

Айс-кофе с соком из вишни, клубники и черешни

Требуется (на 1 порцию): 2 ч. л. молотого кофе, по 200 г клубники, вишни и черешни, 1,5 стакана воды, 2 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Из вишни удалите косточки, залейте водой и варите на медленном огне до мягкости, но не разваривайте, процедите отвар через марлю и добавьте 1 ст. л. сахара. Варите еще 5 минут и дайте остыть. Черешню и клубнику по отдельности доведите до кипения с 1/2 стакана воды и 1/2 ст. л. сахара, варите на медленном огне до мягкости, отожмите через марлю. Вылейте в формочки для льда и заморозьте.

Сварите очень крепкий кофе, остудите его и перелейте в высокий стакан (наполните его на 1/3), долейте еще на 1/3 клубничным отваром, положите по 3 кубика фруктового льда и подавайте с соломинкой.

Этот напиток идеально подходит для торжественных случаев, в него можно добавить по вкусу ром, вишневый ликер, коньяк или белое вино. Для детского праздника приготовьте этот напиток из некрепкого кофе, побольше доливайте соков. В качестве украшения используйте кусочки фруктов, мороженое или леденцы на палочке.

Из жизни великих

С одним императором произошел такой случай: когда к его дверям примчался гонец с вестью о готовящемся свержении, его не впустили, так как император варил свой любимый кофе. В результате он был свергнут, но кофе, надо думать, все же выпил.

Апельсиновый кофе

Холодный апельсиновый кофе прекрасно тонизирует и освежает в жаркие летние дни, а горячим этот напиток приятно пить в дождливую, холодную погоду, он согревает и придает сил. Предлагаем вашему вниманию два варианта приготовления этого напитка.

Совершенно летний апельсиновый кофе

Требуется (на 1 порцию): 1/5 стакана воды, по 1 ч. л. растворимого кофе и сахара, 50 г апельсинового сока или 20 г апельсинового ликера, 10 г кофейного ликера, кубики льда, долька апельсина для украшения.

Способ приготовления. Растворите кофе в холодной кипяченой воде, добавьте мед или сахар, размешайте до полного растворения и как следует остудите в холодильнике. В шейкере смешайте кофе, апельсиновый сок и ликер. В низкий стакан положите кубики льда и залейте их приготовленной смесью. Край стакана украсьте долькой апельсина.

Чтобы сделать этот напиток безалкогольным, замените апельсиновый ликер соком, а также откажитесь от кофейного ликера. Ликер здесь используется в качестве ароматизатора, значит, замените его, например, апельсиновой цедрой, сиропом или соком.

Гадание на кофейной гуще

Если изображение в кофейной гуще напоминает силуэт жаворонка, это говорит о том, что гадающий – весьма творческая личность и находится сейчас в духовном поиске. Его посещают прекрасные идеи, нужно всего лишь выбрать наиболее важную и существенную. Творчеству данного человека никто сейчас не мешает, перед ним открыто множество перспектив, данный период нужно использовать с максимальной пользой, а усталость от приложенных усилий сполна компенсируется достигнутым результатом.

Совершенно зимний апельсиновый кофе

Требуется (на 1 порцию): 50 г крепкого кофе (75 г на 1 л воды), 1/2 ч. л. меда, 30 г апельсинового ликера, 20 г красного вина, щепотка измельченной в порошок сушеной апельсиновой

цедры или 2 листика мяты.

Способ приготовления. Сварите обычным способом крепкий кофе, растворите в нем мед, добавьте ликер, цедру или мяту, вино, снова все нагрейте, но не кипятите. Перелейте горячий напиток в термостойкий стакан (обязательно положите в него ложечку, чтобы не лопнул). Особенно удобны и красивы стаканы для грога со специальными подстаканниками. Пейте горячим, небольшими глотками.

Из жизни великих

Мишле всем другим напиткам предпочитал кофе с коньяком и со льдом. Положив на дно бокала лед, он добавлял кофе, а завершающим этапом являлся коньяк. Мишле уверял, что вкус кофе становится насыщенным, ярким и немного терпким, и это придает ему особую загадочность.

Кофе с виноградным соком

Вариант 1

Требуется (на 4 порции): 1/2 л виноградного сока, 100 г сливок, 4 ст. л. сахара, 4 ч. л. растворимого кофе.

Способ приготовления. Все хорошенько взболтайте в шейкере. Разлейте смесь в бокалы и подайте со льдом, украсив шпажками с нанизанными на них виноградинками.

Рецепты от знаменитых

Антонио Бандерас, отличающийся своей экстравагантностью, делится секретами приготовления этого напитка, который не похож ни на один из традиционных рецептов.

Требуется: 1 ч. л. растворимого кофе, 1/2 ч. л. кофейных зерен, по 10 г кофейного экстракта и сливок, 15 г водки, 20 г сухого молока, сахар.

Способ приготовления. Кофейные зерна заварите 1/2 стакана кипятка и дайте настояться 30—40 минут. Когда остынет, доведите до кипения и залейте смесью растворимый кофе. Пока кофе еще горячий, влейте в него кофейный экстракт. Чайную ложку водки смешайте с сахаром и положите в кофе. Сухое молоко разведите сливками (они должны быть достаточно жидкими) и взбейте, после чего добавьте в полученный напиток. Кофе следует пить горячим.

Вариант 2

Требуется (на 4 порции): 4 ч. л. молотого кофе, 2 стакана виноградного сока (или сладкого виноградного вина), 1/3 стакана холодной воды, 4 ст. л. сахара, 100 г сливок, 1/3 ч. л. корицы, веточка тимьяна.

Способ приготовления. Этот напиток подается горячим. Сначала сварите в большой кофеварке крепкий кофе, добавьте 3 ст. л. сахара, размешайте до его полного растворения. Добавьте пряности, снова перемешайте и нагревайте 2—3 минуты, снимите с огня, добавьте виноградный сок или вино, еще раз доведите до кипения. Разлейте напиток в стаканы для грога. Сливки взбейте миксером с 1 ст. л. сахара, красиво выложите поверх кофе и сразу же подайте к столу.

Кофе с гвоздикой

Требуется (на 1 порцию): 2 ч. л. молотого кофе, соль по вкусу, 5 г сливочного масла или 1 ч. л. сметаны, 100 молока или свежих сливок, 2 гвоздики, черный перец.

Кофейные истории

Один король приказал своему ближайшему слуге принести ему напиток, вкуснее которого нет на белом свете. Слуга пошел на рынок и купил кофе. Попробовал его государь и удивился чудесному напитку. Через неделю опять вызвал к себе король слугу и приказал доставить ему самый горький из всех напитков, какой только есть на свете. Слуга снова пошел на рынок и купил... кофе, превосходно приготовил его и подал своему владыке.

– Я хотел, чтобы ты принес самый горький из всех напитков, а ты снова принес мне кофе.

– Ваше величество! Кофе – такой чудесный напиток, что имеет множество вкусовых оттенков!

Вариант 1

Способ приготовления. В кипящую воду (1/5 стакана) положите молотый кофе, перемешайте и снова нагревайте до появления пены. Затем быстро влейте молоко или сливки, во время последующего нагревания смеси (3—5 минут) постоянно помешивайте, поднимая осадок со дна (до 40 раз). В конце варки положите соль по вкусу, черный молотый перец на кончике ножа, гвоздику. Перелейте в чашку и заправьте сливочным маслом. Пейте кофе горячим. Отдельно можете подать мед, в который обмакивается лукум.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще виден кнут, это означает, что гадающий слишком жесток и агрессивен. Ему такое поведение принесет массу неприятностей. Люди будут настроены против него, поэтому при необходимости они ни за что не протянут ему руку помощи.

Вариант 2

Способ приготовления. Сварите отдельно крепкий кофе (2 ч.

л. на 1/3 стакана воды), в конце варки добавьте в него соль и перец. Вскипятите молоко или сливки, затем добавьте гвоздику и продолжайте кипятить 2—3 минуты. Кофе перелейте в чашку, добавьте ароматное процеженное горячее молоко. Подайте кофе, а сахар, мед и различные сладости предложите гостям отдельно.

Кофе и здоровье

Кофе оказывает возбуждающее действие, однако как раз в этом и состоит одно из его положительных свойств. Люди, страдающие повышенным давлением или избыточной возбудимостью, должны иметь в виду, что им пить кофе надо поменьше.

Кофе с марципаном

Требуется (на 1 порцию): 1 стакан молока, 2 ч. л. сахара, по 1 ч. л. растворимого кофе и шоколадной стружки, 15 г марципановой массы, 2 ст. л. сливок.

Способ приготовления. Марципановую массу перемешайте миксером с 1 ч. л. сахара, вылейте в чашку. Кофе растворите в молоке, долейте поверх марципановой массы. Сливки взбейте отдельно с оставшимся сахаром, украсьте ими напиток. Сливочную «шубу» посыпьте тертым шоколадом и сразу же подавайте кофе к столу.

На основе марципанового кофе вы можете приготовить несколько превосходных по вкусу кофейных напитков, один из них – ароматный ***Вишнево-марципановый кофе,*** его подают в высоком стакане для коктейля, с ложечкой.

Требуется (на 1 порцию): 50 г вишен без косточек, 15 г марципановой массы, 1/5 стакана молока, 30 г рома, 2 ч. л. сахара, 2 ст. л. сливок, 1/3 стакана крепкого кофе, вишенка для украшения.

Способ приготовления. Вишни с марципановой массой, молоком, ромом и 1 ч. л. сахара перемешайте в миксере, вылейте в стакан, долейте холодным несладким кофе. Украсьте напиток взбитыми сливками и вишенкой, пейте сразу же.

Марципановую массу вы легко сможете приготовить в домашних условиях.

Требуется: 180 г очищенного сладкого миндаля, 2—3 орешка горького миндаля, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. вишневого ликера и яичный белок.

Способ приготовления. Сначала обдайте кипятком ядра миндаля и снимите с них кожуру, пропустите 2 раза через мясорубку. Затем смешайте все ингредиенты миксером до получения однородной массы.

Кофейные советы

После обжарки зерен может возникнуть необходимость сохранять их в таком виде некоторое время. Чтобы они не приобрели запахов лежащих с ними рядом продуктов и веществ, а также не утратили своего естественного аромата, поместите их для хранения в посуду с плотно закрытой крышкой.

Глава 11
Холодный кофе

Кофе-гляссе

Рецепт приготовления этого напитка имеет множество вариантов. Кофе-гляссе (от французского glace – мороженое, лед) готовят с различными сортами мороженого, фруктами, ванилью, молоком и разнообразными фруктовыми сиропами.

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): по 1 ч. л. молотого кофе, сахара и тертого шоколада, 50 г ванильного мороженого.

Способ приготовления. Сварите обычным способом кофе, добавьте в него сахар и остудите. В бокал или фужер налейте кофе, положите шарик мороженого. Бокал поставьте на десертную тарелку и подайте с кофейной ложечкой и соломинкой.

Из жизни великих

Кофе бодрит и придает силу и энергию. Сохранились сведения, что именно за утренним кофе Леонардо да Винчи пришла в голову идея парашюта. Интересно, что было бы, если бы великий Леонардо не любил кофе?

Вариант 2

Требуется (на 1 порцию): по 1/5 стакана черного кофе и молока, по 50 г орехового и ванильного мороженого, 1 ст. л. сахара, по 1/2 ч. л. рубленых грецких орехов и фисташек.

Способ приготовления. В еще горячий кофе добавьте сахар, размешайте до полного его растворения, смешайте с молоком и остудите. В бокал налейте молочно-кофейный напиток, сверху выложите два шарика мороженого. Украсьте десерт рублеными грецкими орехами и фисташками. Подайте с кофейной ложечкой и соломинкой.

Кофейные советы

Если вы хотите сохранить кофе на долгое время и сделать его приготовление быстрым и удобным, приготовьте кофейную эссенцию. Смешав в определенной пропорции сахарный сироп и крепкий черный кофе, разлейте готовую эссенцию в бутылки и храните, плотно закрыв крышкой. Когда захотите сделать кофейный напиток, достаточно разбавить несколько чайных ложек эссенции горячей водой,

молоком или сливками.

Вариант 3

Требуется (на порцию): 2 шарика ванильного мороженого, 1/5 стакана ананасового сока (или сиропа из консервированных ананасов), 1/2 стакана крепкого холодного кофе, несколько кусочков ананаса (можно замороженных или консервированных), 50 г сливок, 1 ч. л. шоколадной стружки, 2 бисквитные палочки (печенье) или хрустящие трубочки из слоеного теста, сахар.

Способ приготовления. Ванильное мороженое положите в вазочку на высокой ножке (креманку), добавьте смешанный с ананасовым соком и сливками холодный кофе. Сахар насыпьте по своему усмотрению. Положите кусочки ананаса, украсьте десерт шоколадной стружкой, гарнируйте бисквитами. Подайте с соломинкой и ложкой.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще гадающий видит изображение иконы, это должно послужить ему предостережением. Он слишком погряз в мелочности, меркантильности, будничной суете, возможно, даже во лжи, обмане и предательстве. Ему следует подумать над своим поведением и над последствиями, к которым оно может его привести. Стоит поразмыслить о своей душе, о своем покое и благополучии своих близких.

Вариант 4

Требуется (на 1 порцию): по 50 г сливочного мороженого и сливок, 1/2 стакана черного кофе, 30 г сахарного сиропа, 1/2 пакетика ванилина.

Способ приготовления. Кофе смешайте с сиропом и ванилином, взбейте миксером или в шейкере до полного растворения сахара (для ускорения процесса используйте сахарную пудру). Смесь перелейте в креманку, положите в нее шарик мороженого. Сливки взбейте в крепкую пену с 1 ст. л. сахара, украсьте ими напиток.

Вариант 5

Требуется (на 1 порцию): 1 чашка холодного молока, 2 ч. л. кофейного сиропа, 2 ст. л. сливочного мороженого, кубики льда.

Способ приготовления. Смешайте молоко с сиропом и взбейте

миксером. На дно креманки налейте молочно-кофейную смесь, выложите мороженое, придав ему при помощи специальной ложки форму шарика. При желании добавьте кубики льда. Подавайте с соломинкой и кофейной ложечкой.

Рецепты от знаменитых

Ричард Гир предпочитает начинать свое утро с крепкого кофе, он долго экспериментировал с его приготовлением и добился нужной концентрации этого напитка, который заряжает его энергией с самого утра.

Требуется: 1 ст. л. кофейных зерен и 20 г растворимого кофе желательно одного сорта, 15 г сливок, молоко, кусочек льда, сахар.

Способ приготовления. Измельчите кофейные зерна, засыпьте их в турку и залейте холодной водой. Когда кофе закипит, держите его на огне 2—3 минуты и разлейте в чашки. Разведите в 4 ст. л. воды растворимый кофе и добавьте его к горячему кофе. Сливки смешайте с молоком, при желании их можно взбить до пены, и выложите массу в чашку с кофе. В кофе добавьте кусочек льда из молока или сливок. Напиток получится не слишком крепкий, поэтому при желании можете добавить сахар.

Вариант 6

Этот напиток подается к столу в полной темноте (для чего это необходимо, вы узнаете чуть позже), что создает атмосферу торжественности и таинственности происходящего. Итак, рекомендуем попробовать фламбрированный кофе-гляссе.

Требуется (на 1 порцию): 1 ч. л. растворимого кофе, 1/5 стакана воды, 1/2 ч. л. ванильного сахара, ванильное и ореховое мороженое, 20 г коньяка, 1—2 кусочка сахара.

Способ приготовления. Кофе растворите в горячей воде, добавьте ванильный сахар и остудите. В высокий бокал положите по шарику ванильного и орехового мороженого, налейте кофе. В маленькой медной кастрюльке разогрейте коньяк с кусочками сахара, подожгите и горящим вылейте в кофе.

Если у вас не оказалось коньяка, можете взять ром или любой другой крепкий алкогольный напиток.

Кофейный лед

Этот напиток подается в очень жаркие дни, так как содержит большое количество льда, прекрасно освежает, долго остается холодным. Лед же, как известно, можно приготовить по-разному.

Кофейные истории

Двое друзей целый день пили растворимый кофе «Nescafe». Кофе закончился, но хотелось еще. Один из кофеманов предложил сходить домой к его жене и попросить у нее денег. Когда они вошли в квартиру и включили свет, то увидели, что жена занимается любовью с незнакомым мужчиной. Увиденное никак не повлияло на их решимость получить деньги на любимый кофе.

– Лапочка! Ты не дашь мне, твоему любимому мужу, деньжонок на баночку «Nescafe» ? – промычал супруг.

– Возьми там, в кошельке и, ради Бога, выключи свет, – простонала недовольная жена.

На улице друзья пересчитали деньги.

– Замечательно! Превосходно! Мы ее обманули! Здесь денег на целых две баночки!

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): 12 г молотого кофе, 1 кофейная ложка сахарного песка, 1 ст. л. сливок, 4—5 кубиков льда.

Способ приготовления. Сварите двойной кофе обычным способом, добавьте сахар, размешайте и остудите. Возьмите хорошо охлажденные сливки. Все компоненты, включая колотый лед, взбейте миксером, перелейте в бокал и подавайте с соломинкой.

Лед для напитка, которым вы планируете угощать своих гостей, предлагаем приготовить по специальному рецепту: в формочки для льда разложите цельные зерна кофе, залейте их кипяченой водой и заморозьте. «Начиненные» таким образом кубики льда очень красиво смотрятся в коктейле, являются одновременно и его составляющей, и украшением.

Вариант 2

Требуется (на 1 порцию): 2 ч. л. кофе, 1 ч. л. сахара, 1/2 стакана воды, минеральная вода.

Способ приготовления. Сварите крепкий кофе, растворите в нем сахар и остудите. Холодный кофе разлейте в формочки для приготовления льда, заморозьте. Кофейный лед непосредственно перед приготовлением напитка измельчите. Сложите в бокал, наполнив его на 2/3, и долейте холодной минеральной водой. Пить этот кофе нужно сразу же, пока он еще пенится.

Вместо минеральной воды вы можете использовать шампанское, лимонад или любую фруктовую газированную воду.

Следует напомнить, что сладкий кофе очень медленно замерзает, поэтому целесообразнее замораживать несладкий кофе, а сахарную пудру добавлять при смешивании коктейля.

Кофе и здоровье

Лучше не стоит употреблять кофе во второй половине дня, так как его возбуждающее действие продолжается несколько часов и может стать причиной бессонницы.

Кофе с газированной водой

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): 3 ст. л. кофейного сиропа, 2 ст. л. сливок, 1 ст. л. мороженого, газированная вода.

Способ приготовления. В высоком стакане для коктейлей быстро смешайте сироп и сливки, долейте газированной водой из сифона, а сверху выложите мороженое.

Вариант 2 (для тех, кто не за рулем)

Требуется (на 1 порцию): 1/3 стакана молока, 30 г рома, 2 ч. л. сахара, 1/2 чашки крепкого кофе, 2 ст. л. сливок, газированная вода, вишня для украшения.

Способ приготовления. Миксером смешайте молоко, кофе, ром и 1 ст. л. сахара, вылейте в стакан и долейте газированной минеральной водой. Сливки взбейте в крепкую пену с оставшимся сахаром, выложите поверх напитка, украсьте вишенкой. Подайте с соломинкой.

Кофейные советы

Для лучшего сохранения свойств кофе поставьте банку с зернами в холодильник. Бывает, что даже при таком правильном хранении, открыв посуду с кофейными зернами через некоторое время, вы заметите, что они все-таки потеряли свой специфический аромат. Для того чтобы вернуть его, переберите все зерна, очищая их от сора, высыпьте их в дуршлаг и промойте холодной проточной водой около 2—3 минут. На чистую сухую сковородку высыпьте мокрые зерна и на небольшом огне высушите их, постоянно при этом помешивая. Как только услышите легкое потрескивание, снимите сковороду с огня. В результате этой процедуры зерна обычно в достаточной мере восстанавливают утраченный аромат.

Вариант 3 (для торжественных случаев предлагаем приготовить напиток с оригинальным оформлением края фужера)

Требуется (на 1 порцию): 30 г кофейного сиропа, 10 г коньяка,

1 ст. л. колотого льда, шампанское, вишенка и 2 кусочка ананаса для украшения.

Способ приготовления. Сначала подготовьте фужер для коктейля: кружок лимона надрежьте на 1/2 см и смажьте им край фужера. Можете окунуть край фужера в лимонный сок. Затем фужер переверните и поставьте в сахарный песок. Можете использовать как простой сахар, так и сахарную пудру. Особенно красиво будут выглядеть сахарные шарики. Наливая коктейль в фужер, будьте очень осторожны, чтобы жидкость не попала на край. Лучше всего воспользоваться воронкой.

В подготовленный фужер положите лед и налейте смешанный с кофейным сиропом коньяк. Фужер долейте шампанским и подавайте с нанизанными на шпажку кусочками ананаса и вишенкой.

Вариант 4

Требуется (на 1 порцию): 1/3 стакана черного кофе, 30 г апельсинового ликера (ликер можно заменить сиропом), 2—3 кубика льда, минеральная вода или лимонад.

Способ приготовления. Лед измельчите и положите в фужер. Добавьте ликер (или сироп), холодный крепкий сладкий кофе и перемешайте ложечкой. Долейте минеральной водой или лимонадом. Подайте сразу к столу, с соломинкой, украсив край фужера долькой апельсина.

Из жизни великих

Тетя Джона Леннона Мими всегда с удовольствием принимала фанатов в своем доме, показывала им комнату, в которой жил юный Джон, и обязательно угощала чашкой кофе с коржиками.

Кофе с мороженым

Кофе со сливочным мороженым

Требуется: по 1/3 стакана черного кофе и молока, 1 ст. л. сахара, 2 ч. л. мороженого, лимонный сок.

Способ приготовления. Сварите черный крепкий кофе наиболее любимым для вас способом, исходя из расчета: 2 ч. л. кофе на стакан воды. Перемешайте кофе с молоком, добавьте сахар и размешайте до полного его растворения, сверху положите мороженое. Особый аромат этому виду кофе придадут несколько капель лимонного сока, добавленные непосредственно перед употреблением. Украсьте его различными видами ягод или мелко нарезанными тропическими фруктами. Подайте в высоком бокале с соломинкой.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видны очертания острова, гадающему следует задуматься над своим поведением и душевным состоянием. Он очень устал от людей, его психика перегружена и требует отдыха и разрядки. Ему следует уединиться, лучше всего выбраться отдохнуть на природу. Следует избегать общения с малознакомыми и неприятными, но нужными людьми, потому что в данный период есть вероятность существенно испортить с ними отношения.

Кофе с шоколадным мороженым

Требуется: 50 г шоколадного мороженого, 30 г сахарного сиропа, 1 стакан черного кофе, взбитые сливки.

Способ приготовления. 50 г сахара расплавьте на медленном огне с небольшим добавлением воды. Взбейте сливочное мороженое и влейте в него, непрерывно помешивая, сахарный сироп. Переложите получившуюся массу в стакан крепкого холодного кофе и размешайте, сверху положите взбитые сливки. Хорошим дополнением для этого кофе будет охлажденная клубника.

Кофе «Айсберг»

Требуется: 1 стакан черного кофе, 50 г мороженого (лучше

всего сливочного), кусочки льда, взбитые сливки.

Способ приготовления. Аккуратно положите в чашку с холодным кофе кусочки льда, а сверху выложите мороженое и украсьте взбитыми сливками. Сверху положите несколько штучек клубники или вишен. Напиток готов к употреблению. Подайте гостям в бокале с соломинкой.

Рецепты от знаменитых

Дэвид Духовны считает, что настоящим может быть только черный кофе, поэтому у него есть собственный рецепт приготовления этого напитка.

Требуется: 1 ст. л. молотого кофе, 2 ч. л. растворимого кофе, 15 г кофейного экстракта, несколько кофейных зерен, 10 г коньяка, 20 г сока.

Способ приготовления. Молотый кофе высыпьте в турку, как только вода начнет закипать. После закипания к молотому кофе добавьте растворимый и кипятите еще 1—2 минуты. Снимите с огня и настаивайте под закрытой крышкой 10—15 минут. На дно чашки положите несколько кофейных зерен и залейте их настоявшимся кофе, после чего добавьте в напиток коньяк, смешанный с кофейным экстрактом. Когда кофе немного остынет, влейте в него натуральный сок без мякоти, желательно апельсиновый или персиковый. Пейте исключительно в горячем виде.

Холодный кофе с молоком

Требуется: 1 стакан молока, по 2 ст. л. кофейного сиропа и мороженого, лимонный сок и корица по вкусу.

Способ приготовления. Смешайте кофе и сахарный песок в пропорции 1:1, получившуюся массу растопите на медленном огне с небольшим добавлением воды. Охладите кипяченое молоко, влейте в него остывший кофейный сироп и тщательно перемешайте. Положите в напиток мороженое и еще раз перемешайте до однородной массы. Придайте небольшую пикантность этому виду кофе, добавив в него несколько капель свежевыдавленного лимонного сока или щепотку корицы. Подайте напиток охлажденным. В качестве гарнира предложите порезанные колечками апельсины или бананы, а также различные ягоды.

Кофе со сгущенным молоком

Требуется: 1 стакан черного кофе, 3—4 ст. л. сгущенного молока, кубики льда, шоколад.

Способ приготовления. Сварите стакан крепкого кофе и охладите его, положите сгущенное молоко и взбейте получившуюся массу с помощью миксера. Подайте этот напиток к столу с несколькими кубиками льда, а также соломинкой.

При желании вы можете разнообразить этот рецепт, насыпав в уже приготовленный напиток небольшое количество тертого шоколада.

Кофейные истории

Поспорили русские и американцы, кто сможет выпить ведро черного кофе. Американцы подыскали здоровенного представителя негроидной расы. Налил он чашечку, другую, третью... выпил ведро и свалился. Русский залпом сразу осушил почти целое ведро, осталось полчашки, но больше не захотел. Как его друзья ни уговаривали, как ни пугали, мол: «Не подводи нас, родненький, выпей ты еще полчашки!» – но так и не смогли уговорить и проиграли спор. На следующий день афроамериканец умер. «Вот видите, ребята, как вреден кофеин, поэтому нужно кофе пить в меру!» – резонно заметил русский.

Кофе «Гейзер»

Требуется: 1 стакан черного кофе, 2 ст. л. сгущенного молока, щепотка ванили, кубики льда.

Способ приготовления. Сварите крепкий черный кофе, охладите и вбейте в него сгущенное молоко и ваниль до образования массы однородной консистенции. Получившуюся смесь взбейте в миксере, добавьте несколько кубиков льда и сразу подайте к столу. В качестве гарнира лучше всего подойдут тропические плоды, например киви, либо чуть солоноватая выпечка (крекер).

Этот десерт очень хорошо подчеркнет легкий привкус ванили, утолит жажду и даст возможность насладиться изысканным вкусом.

Из жизни великих

Юрий Башмет сравнивал пристрастие к кофе с табачной зависимостью: «Кофеин, никотин... ужас! Пора вести здоровый образ жизни!» Он при свидетелях заявил однажды, что бросит курить и часто пить кофе в день, когда у него появится собственный бассейн в новом доме на Николиной горе. Дом и бассейн наконец построили – слово пришлось сдержать. Однако вскоре он вернулся к своим пристрастиям.

Взбитый кофе

Требуется (на 4 порции): 1 стакан черного кофе, 2 стакана молока, 2 ст. л. смородинового или вишневого варенья, кубики льда.

Способ приготовления. Сварите стакан крепкого кофе, охладите. Смешайте его с холодным молоком. Добавьте варенье – смородиновое или вишневое – и взбейте смесь в миксере до однородного состояния. Разлейте напиток в бокалы, охладите его и, бросив несколько кубиков льда, подайте к столу. Предложите к кофе мелко нарезанные фрукты или воздушный крекер.

Кофе и здоровье

Кофе в супружеской постели способен придать особые ощущения любящим друг друга людям, пробудить желание и чувства, придать ночи особую энергетику. Также кофе может повлиять на пол будущего ребенка. Установлено, что чашка кофе в постели повышает возможность рождения мальчика.

Холодный кофе с вареньем

Требуется (на 1 порцию): 1/2 стакана черного кофе, 1 ч. л. смородинового варенья и 1 ст. л. сахара.

Вариант 1

Способ приготовления. В холодный крепкий кофе добавьте сахар и варенье, тщательно перемешайте, чтобы растворился весь сахар, процедите и перелейте в стакан. При желании можете положить кубик пищевого льда.

Летом, когда свежей ягоды много, вместо варенья используйте фруктовые соусы, муссы.

Требуется: 1/2 стакана ягоды (вишни без косточек, малины, земляники), 1 ст. л. столового вина, 50 г сахара, корица, лимон.

Способ приготовления. Ягоду залейте вином, добавьте сахар, настаивайте около часа, затем налейте столько воды, чтобы она покрывала ягоды, и доведите до кипения, но не варите. Смесь протрите сквозь сито, всыпьте пряности и снова доведите до кипения, остудите.

Кофейные советы

Лучше всего хранить кофейные зерна в посуде из стекла. Стекло как вещество не вступает в контакт с зернами кофе, не передает им запаха тех зерен, которые хранились в этой посуде ранее. Для кофейных зерен очень вреден и контакт с жирами, от этого их также может защитить посуда из стекла.

Вариант 2

Способ приготовления. В холодный крепкий кофе добавьте 1 ст. л. «скороспелого» варенья (в нем нет косточек, его не нужно дополнительно процеживать). Разлейте напиток в чашечки и подайте к столу.

Болгарский холодный кофе

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): 50 г кефира, 1/3 стакана черного кофе, 5 кусков сахара и 1 ст. л. сливок, шоколадная стружка.

Способ приготовления. Все ингредиенты тщательно смешайте миксером, хорошенько охладите в морозильной камере. Непосредственно перед подачей перелейте в высокий стакан для коктейля и украсьте шоколадной стружкой.

Вариант 2

Требуется (на 1 порцию): 250 г пахты, 1 ч. л. растворимого кофе, 2 ч. л. фруктового сиропа, лед.

Способ приготовления. Пахту и кофе смешайте, добавьте сироп, все взбейте в миксере и подайте к столу в стакане, положив при желании кубики льда.

Этот напиток незаменим в жаркую погоду, так как хорошо охлажденная пахта прекрасно утоляет жажду и насыщает.

Из жизни великих

Физик и изобретатель Алессандро Вольта никогда не пил сладкий кофе и считал, что чем больше в чашке сахара, тем меньше там кофе.

Холодный шоколадный кофе

Вариант 1

Требуется (на 4 порции): 6 ч. л. молотого кофе, 100 г шоколада, 3 ч. л. сахара, 2 стакана молока, 4 ст. л. взбитых сливок.

Способ приготовления. Шоколад измельчите, например, натрите на терке, предварительно продержав около 30—50 минут в морозильной камере. Шоколадную стружку смешайте с молотым кофе и 1/3 стакана молока, нагревайте, пока шоколад не растворится. Не доводя до кипения, влейте оставшееся молоко, добавьте 2 ч. л. сахара и взбейте теплую смесь миксером. Остудите, еще раз взбейте и разлейте в стаканы. Сливки взбейте миксером в отдельной посуде с 1 ч. л. сахара, украсьте ими напиток и сразу же подавайте к столу.

Вариант 2

Требуется (на 4 порции): 30 г горького шоколада, 2 стакана черного кофе, 100 г сахара, 3 ст. л. сливок, щепотка корицы.

Способ приготовления. Шоколад измельчите, сложите в кастрюлю и растворите в нескольких ложках воды на водяной бане. Добавьте кофе, сахар, сливки, корицу и тщательно все перемешайте, поставьте на некоторое время в холодильник. Непосредственно перед подачей разлейте в стаканы и украсьте шоколадной стружкой.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий в кофейной гуще видит стену, ему следует задуматься о своих отношениях с близкими людьми. Вполне возможны конфликты и непонимание. Лучше всего в общении с ними сдерживать свои отрицательные эмоции, не показывать злобы и раздражительности, а если этого не получается, какое-то время избегайте общения.

Кофе с желтком

Этот напиток готовится как с алкоголем, так и без: в его состав обязательно входят яичный желток, различные молочные продукты. Его следует подавать в высоких бокалах с соломинкой, в менее торжественной обстановке можете ограничиться обычными кофейными чашками.

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): 1 ч. л. кофе натурального, 1/2 яичного желтка, сахар.

Способ приготовления. Приготовьте обычным способом кофе, перелейте его в высокий бокал и украсьте взбитым в пену яичным желтком.

Вариант 2

Требуется (на 2 порции): 1 стакан молока, 1 ч. л. растворимого кофе, 3 ч. л. сахара, 30 г кофейного ликера, лед.

Способ приготовления. Отделите желток от белка, разотрите желток с сахаром, всыпьте растворимый кофе и постепенно, тонкой струйкой влейте кипящее молоко. Подготовленную смесь охладите, взбейте и добавьте ликер. Разлейте в высокие стаканы. Положите в них по кусочку льда. Подайте с соломинкой.

Кофейные советы

Этот напиток лучше всего подайте в стаканах для сока или виски, в небольших бокалах, очень холодным. Словом, перед подачей максимально их охладите. Некоторые ценители коктейлей с этой целью рекомендуют ставить стаканы на 30 минут в холодильник или на 5—10 минут в морозильную камеру, чтобы напиток дольше оставался холодным. Можете охладить бокалы, наполнив их на некоторое время кубиками льда. Перед подачей лишние кубики удалите.

Вариант 3

Требуется (на 4 порции): 2 желтка, 2 стакана черного кофе, 4 ч. л. сахарной пудры, 100 г сливок.

Способ приготовления. Желтки взбейте миксером с 2 ч. л.

сахарной пудры. Горячий крепкий кофе смешайте с 50 г сливок, остудите и разлейте в чашки. На поверхность в каждую чашку положите ложкой немного желтка, подождите, когда он разойдется по поверхности. В центр внесите взбитые отдельно с 2 ч. л. сахарной пудры сливки. Подайте к столу с соломинкой и кофейной ложечкой.

Вариант 4

Требуется (на 1 порцию): желток, 1/3 стакана кофе (из расчета 12 г молотого кофе на 60—80 мл воды), по 1 ст. л. молока и сметаны, 2 ч. л. сахарной пудры. *Способ приготовления.* Смешайте желток, кофе, сахарную пудру и сметану, взбейте миксером, перелейте в высокий стакан, добавьте молоко и сразу же подавайте к столу.

Рецепты от знаменитых

У Мэрилин Монро также существовал свой способ приготовления этого напитка.

Требуется: 1 ч. л. молотого кофе, 50 г сливок, 15 г коньяка, корица, сахар.

Способ приготовления. 1 ч. л. молотого кофе насыпьте в кофеварку и залейте холодной водой, не доводите до кипения и налейте в чашку, добавьте 1 ст. л. крутого кипятка. В кофе осторожно влейте коньяк дорогой марки. Сливки взбейте с сахаром до полного загустения и выложите в чашку с кофе. Белую массу, образовавшуюся на поверхности напитка, посыпьте корицей и сахарной пудрой. Кофе получится достаточно сладким и не слишком крепким.

Вариант 5

Требуется (на 1 порцию): яичный желток, 20 г ванильного сиропа, 30 г молока, 1 чашка крепкого несладкого кофе, 2 ст. л. сливок.

Способ приготовления. Смешайте желток, сироп, молоко и кофе, хорошенько охладите в холодильнике или морозильной камере, затем взбейте миксером. В отдельной посуде взбейте охлажденные сливки. Смесь перелейте в стакан, украсьте взбитыми сливками и немедленно подавайте к столу.

Кофейные истории

Встречаются два приятеля – новых русских.

– Представляешь, вчера я звоню своей секретарше, чтобы она принесла мне кофе в кабинет! Звоню, звоню... А она все не идет. Тогда я вышел в приемную и вижу ее на диване с моим клиентом!

– Уволь секретаршу!

– Да я бы сразу ее уволил, только фирма оформлена на ее имя!

Вариант 6

Требуется (на 2 порции): по 1/2 стакана кофе эспрессо и молока, 30 г сахара, желток.

Способ приготовления. Доведите молоко до кипения, добавьте кофе эспрессо, сахар, накройте крышкой и оставьте на 15 минут. Взбейте желток, процедите кофе и молоко, чтобы убрать пену, и смешайте с желтком. Разлейте напиток в чашки и подогревайте на паровой бане 30 минут. Готовый напиток подайте к столу.

Быстрый кофе-гляссе

Вариант 1

Требуется (на 4 порции): по 4 ст. л. сливок и сгущенного молока, 1,5 ч. л. растворимого кофе, 1 стакан воды, лед.

Способ приготовления. Сначала подготовьте стаканы – поместите их на 30 минут в морозильную камеру. Все ингредиенты перемешайте, добавьте 1/2 стакана толченого льда, взбейте все вместе миксером и разлейте в стаканы.

Кофейные советы

Свежевыжатый сок апельсина – самый ароматный и полезный, поэтому готовить его лучше всего непосредственно перед смешиванием коктейлей. Для этого сначала покатайте фрукт по столу или между ладонями, так выжмете из него больше сока. Отожмите сок и процедите его через ситечко, если вы не любите пить коктейль с фруктовой мякотью.

Вариант 2

Требуется (на 1 порцию): 1/2 стакана кофе, 2 ст. л. мороженого, колотый лед.

Способ приготовления. Смешайте холодный крепкий кофе с мороженым, добавьте колотый лед и взбейте миксером, а еще лучше в блендере (в этом случае возьмите кубики льда, они измельчатся за то время, пока взбивается смесь). Перелейте напиток в чашку, украсьте шоколадной стружкой или посыпьте какао (при помощи ситечка вы сможете равномерно распределить какао-порошок по поверхности кофе).

Айс-кофе

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): 1/2 стакана кофе, 4 куска сахара, 1 ч. л. взбитых сливок и 1/3 чашки толченого льда.

Способ приготовления. В только что сваренный крепкий кофе положите сахар, помешивая ложечкой. Убедитесь, что сахар полностью растворился. После этого напиток остудите, а затем взбейте со льдом в миксере. Быстро перелейте в стакан и сверху украсьте взбитыми сливками.

Если вы планируете использовать взбитые сливки только для украшения напитка, приобретите готовый продукт – сливки, продающиеся во флаконах с распылителем (ассортимент их достаточно широк – есть взбитые сливки со вкусом клубники, ванили, шоколада, лимона и т. д.). Они долго держат ту форму, которую вы им придали, не осаживаются, значительно упрощают приготовление и украшение напитков для праздничного стола.

Рецепты от знаменитых

Более нежный вкус кофе предпочитает Шэрон Стоун. В ее напитке преобладают молочные добавки, за счет которых он и становится нежнее.

Требуется: 2 ч. л. молотого кофе, по 10 г кофейного сиропа и сахара, 1/2 стакана молока, 20 г сливок, 15 г мороженого.

Способ приготовления. Засыпьте молотый кофе в турку и залейте его холодным молоком, доведите до кипения и кипятите 2—3 минуты. Заваренный кофе разлейте в чашки и добавьте в горячий напиток кофейный сироп. Затем взбейте сливки с мороженым и сахаром и влейте смесь в напиток. Такой кофе нужно пить, когда он остынет до 700—600.

Вариант 2

Требуется (на 1 порцию): 1/2 стакана кофе, 1 ст. л. сгущенного молока, 4 кубика льда, щепотка ванили.

Способ приготовления. Смешайте холодный крепкий кофе со сгущенным молоком и ванилью, смесь взбейте миксером и перелейте в стакан, наполненный колотым льдом. В качестве украшения используйте стручок ванили или бисквитное

пирожное в виде трубочки.

Вариант 3

Требуется (на 4 порции): 8 кубиков льда, 2 стакана молока, 2 ст. л. растворимого кофе.

Способ приготовления. Все ингредиенты смешайте, взбейте миксером, перелив в стакан, подайте к столу. Предложите напиток в дополнение к десерту из мороженого, сладкого пудинга, к восточным сладостям, так как в его составе нет сахара.

Кофе и здоровье

Следует иметь в виду, что человеческий организм в значительной мере привыкает к кофе, правильнее сказать, к кофеину, который является по своей сути наркотирующим веществом. Поэтому не стоит превышать свою постоянную дозу напитка, так как это будет вести к возникновению стойкой зависимости от него.

Венский холодный кофе

Требуется (на 1 порцию): 2/3 стакана холодной кипяченой воды, 2 ч. л. растворимого кофе, 2 ст. л. сливок, кусочки фруктов или ягоды для украшения.

Способ приготовления. В холодную воду добавьте растворимый кофе и 1 ст. л. сливок. Все перемешайте и взбейте в миксере. Перелейте в стакан, сверху красиво выложите взбитые сливки (1 ст. л.), украсьте вишенкой и листочком мяты. Подавайте очень холодным (все продукты – из холодильника, стаканы тоже охлаждены заранее).

Миндальный кофе

Вариант 1

Требуется (на 1 порцию): 1/2 стакана кофе, 3 кусочка сахара-рафинада, 10 г рома, 3 орешка сладкого миндаля, лед.

Способ приготовления. В горячий кофе добавьте сахар, помешивая, убедитесь, что он полностью растворился, кофе остудите. Миндаль обдайте кипятком и освободите от кожицы, затем истолките в ступке. Смешайте кофе, 1 ч. л. толченого миндаля и ром, взбейте миксером и перелейте в стакан. Подавайте, добавив по кубику льда.

Кофейные советы

Если вы планируете использовать зерна в течение недели, можете хранить их при комнатной температуре. Если же вы решили хранить их около месяца, то поставьте их в холодильник. Для хранения больше месяца кофейные зерна рекомендуется заморозить при температуре не выше 10°С.

Вариант 2

Требуется: 1/2 стакана кофе, 1 ч. л. толченого сладкого миндаля, 10 г рома, 20 г белого рома, 1 капля горького ликера, колотый лед, ягоды или фрукты для украшения.

Способ приготовления. Смешайте миндаль с ромом и ликером миксером. Высокий стакан на 1/3 наполните колотым льдом, поверх него вылейте миндально-ромовую смесь, долейте крепким, несладким, хорошо охлажденным кофе. Украсьте нанизанными на шпажки кусочками фруктов и ягодами.

Клубничный холодный кофе с ромом

Требуется: 5 ч. л. натурального кофе, 1/2 стакана воды, 5 ст. л. молока, 4 ст. л. клубничного сиропа без ягод, 50 г рома, 3 ст. л. свежих сливок, по 30 г грецких орехов и шоколада.

Способ приготовления. Сварите кофе. В бокале смешайте клубничный сироп, ром и молоко, долейте горячий кофе, тщательно перемешайте. Грецкие орехи очистите и натрите на мелкой терке с шоколадом. Сливки взбейте миксером до получения однородной, воздушной массы. Смешайте со сливками тертый шоколад и орехи, взбейте (полученная масса не должна быть тяжелой), украсьте кофе сверху.

Из жизни великих

Известный художник-сюрреалист Сальвадор Дали заказывал для себя специальный кофе из Эфиопии, всегда варил его сам и не доверял «это таинство» никому.

Абрикосовый холодный кофе с коньяком

Требуется: 5 ч. л. натурального кофе, 1/2 стакана воды, 5 ст. л. молока, 4 ст. л. абрикосового сиропа без ягод, 50 г коньяка, 3 ст. л. свежих сливок, 30 г грецких орехов, 25 г шоколада, 1 шарик ванильного мороженого.

Способ приготовления. Сварите кофе. Сливки взбейте миксером до получения воздушной и однородной массы, добавьте очищенные грецкие орехи и шоколад, натертые на мелкой терке, несколько капель коньяка для придания сливкам красивого розового оттенка. Все это тщательно перемешайте, взбейте и поставьте на 15—20 минут в холодильник. В бокале смешайте клубничный сироп, коньяк и молоко, долейте горячий кофе, тщательно перемешайте, остудите. Перелейте холодный кофе в высокий фужер, достаньте из холодильника сливки и положите сверху на кофе.

Кофе «Лимонная свежесть»

Требуется: 2 стакана воды, 10—12 ч. л. натурального кофе, 8—10 ч. л. сахара, 1 большой лимон, 100 г фруктового мороженого (лучше всего лимонного).

Способ приготовления. Лимон приготовьте заранее. Разделите его на две равные части, из одной половины выжмите в блюдце сок, другую порежьте очень тонкими кружочками, поставьте все в морозилку на 1—2 часа. Сварите кофе, перелейте в другую посуду, добавьте и растворите сахар. Поставьте кофе на час в холодильник, затем в 3 фужера разложите мороженое и залейте холодным кофе. Застывший лимонный сок покрошите на кусочки и распределите по фужерам. Сверху на кофе положите по 2 тонких кусочка лимона.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще проглядывает силуэт собаки, гадающий может быть вполне спокоен, у него есть верный и надежный друг, который с успехом поможет выйти из непростой ситуации, ожидающей в скором времени. Благодаря этому дружба укрепится, взаимопонимание станет еще лучше, а общение будет доставлять огромное удовольствие.

Холодный кофе с какао и мороженым

Требуется: по 6—8 ч. л. натурального кофе, какао и сахара, 1 стакан воды, 1/5 стакана молока, 100 г шоколадного мороженого, сливки, молочный шоколад.

Способ приготовления. Сварите крепкий кофе по-турецки. Для этого в турке вскипятите 1/3 стакана воды и в кипящую воду засыпьте 6—8 ч. л. натурального кофе. Как только кофе начнет подниматься, снимите его на минуту с огня, затем поставьте обратно. Когда пена начнет подниматься вновь, снимите кофе с огня. Какао сварите в ковшике, для этого растворите в оставшейся части воды 6—8 ч. л. какао, поставьте на медленный огонь и помешивайте, влейте молоко, продолжая мешать. Смешайте в одной посуде кофе и какао, всыпьте и растворите сахар, поставьте смесь в холодильник на 30 минут. Молочный шоколад натрите на мелкой терке и смешайте со сливками, взбейте миксером. В 3 фужера разложите мороженое и разлейте смесь кофе и какао, сверху украсьте взбитыми сливками с шоколадом.

Рецепты от знаменитых

Джимми Келли предпочитает более крепкий кофе с добавлением различных ароматов.

Требуется: 1,5 ч. л. молотого кофе, 20 г кофейного мусса, 1 ч. л. толченого миндаля, 10 г сока, сахар.

Способ приготовления. В горячую воду всыпьте молотый кофе и доведите до кипения, дайте настояться 2—5 минут и разлейте в чашки. Миндаль можете размельчить в кофемолке или другим, более удобным вам способом, но обязательно до состояния пудры. После этого тертый миндаль добавьте в кофе, предварительно смешав его с натуральным соком без мякоти (апельсиновым, вишневым, персиковым). Сверху напиток залейте кофейным муссом и посыпьте сахаром. Если же сок достаточно сладкий, от добавления сахара следует отказаться.

Глава 12
Рецепты из разных стран

Классический рецепт турецкого кофе

Этот вид кофе в зависимости от количества сахара в его составе может быть горьким, сладким, очень сладким, более густым или менее насыщенным.

Требуется (на 1 порцию): по 1 ч. л. черного кофе и сахара, 1/3 стакана холодной воды, 1 стакан ледяной кипяченой воды.

Способ приготовления. Кофе и сахар смешайте в порционном кофейнике, залейте холодной водой и поставьте на медленный огонь. Доведите до кипения. Снимите с огня и сразу же еще раз нагрейте до кипения. Горячим подавайте к столу.

Кофе по-турецки подавайте к столу прямо в кофейнике, принято, чтобы гость сам наливал его себе в чашку. Кроме чашек и кофейника, подаются и тонкие стаканы особой формы с очень холодной водой. Кофе по-турецки принято отпивать маленькими глотками и запивать холодной водой. На Востоке считают, что именно контраст холодной воды и горячего кофе позволяет почувствовать аромат и вкус напитка.

Кофе и здоровье

Существует мнение, что кофе особым образом влияет на пищеварительную систему, вызывая чувство голода. В этом есть немалая доля истины, однако она касается только явно превышенного количества напитка. В этом случае, кроме указанного недомогания, возможны еще и такие, как изжога и гастрит.

Кофе по-восточному

Требуется (на 1 порцию): 1/3 стакана воды по 1 ч. л. быстрорастворимого кофе и натурального.

Вариант 1

Способ приготовления. В джезву с кипящей водой засыпьте кофе и сахар и доведите до кипения. Закипевший кофе снимите с огня, дождитесь, пока пена немного осядет. Снова поставьте джезву на огонь и доведите кофе до кипения, но не кипятите, а сразу же снимите с огня. Обычно такая процедура повторяется до 3—4 раз. Кофе горячим подается к столу, пока пена не осела.

Наш совет: важно нагревать кофе очень медленно, пока оно не вспенится, давайте ему охладиться, в последний раз кофе подогрейте до появления пены и подавайте к столу горячим.

Лучше всего нагревать джезву на спиртовке: она дает пламя низкой температуры, кофе не подгорает, медленно прогревается, томится, не кипит бурно, за ним легче уследить. Можете использовать для нагрева кофе песочную баню. Именно так готовят кофе во многих турецких кофейнях: в металлический глубокий противень насыпается мелкий и, конечно же, чистый песок, снизу противень подогревается углями (электроплиткой). Раскаленный песок долго держит тепло и постепенно отдает его кофе.

Кофейные советы

Если вы сами размалываете кофейные зерна перед приготовлением напитка, следите за тем, чтобы порошок не получился слишком мелким или слишком крупным. Кофе очень мелкого помола используется только в напитке, приготовленном по восточным рецептам в джезве. В этом случае кофе не фильтруется. Если же вы собираетесь пропускать напиток через ситечко, мелкие частички не задержатся в его ячейках и сделают ваш напиток мутным. Если же кофейный порошок крупного помола, придется его долго настаивать, и кофе утратит свой неповторимый аромат.

Вариант 2

Способ приготовления. В джезву положите сахар, нагревайте его на медленном огне, не добавляя воды, до тех пор, пока сахар

под действием тепла не расплавится и не карамелизуется. Когда сахар приобретет светло-коричневый оттенок, снимите джезву с огня и залейте в нее воду, добавьте кофейный порошок и поставьте джезву на огонь. Нагревание прерывайте и повторяйте 3 раза, только в этом случае кофе успеет завариться. Подавайте в кофейнике.

Для приготовления кофе по-восточному кофейные зерна старайтесь измолоть в мельчайший порошок, в невесомую кофейную пыль. Это важно, так как пена, образовывающаяся на поверхности напитка, не снимается в процессе его приготовления, а пить кофе с крупными, плохо измельченными крупинками неприятно. К тому же степень измельченности кофейного порошка непосредственно отражается на вкусе кофе: чем мельче помол, тем быстрее и лучше напиток настаивается.

В электрокофемолке измельчайте зерна подольше, если пользуетесь ручной мельницей, повторите процедуру 2—3 раза, пока не убедитесь, что кофе достаточно измельчен.

Кофейные истории

В Англии чай с молоком называется «чай по-русски», а вот кофе с молоком – «кофе по-французски».

Кофе по-турецки с яичным желтком

Требуется: 1 ч. л. кофе и 1/2 яичного желтка, сахар – по вкусу.

Существует три способа приготовления этого напитка.

Вариант 1

Способ приготовления. В маленький кофейник конической формы объемом примерно в 100 мл засыпьте кофе, сахар и залейте холодной водой. Поставьте кофейник на огонь и ждите, пока смесь не дойдет до кипения. Когда кофе закипит, снимите с огня и добавьте яичный желток, предварительно взбитый в крепкую пену. Подайте кофе к столу.

По восточному обычаю, кофе следует запивать холодной водой, поэтому подайте вместе с кофе и стаканы с холодной водой.

Вариант 2

Способ приготовления. В кофейник насыпьте кофе и залейте его холодной водой. Размешайте до однородной консистенции, поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня, немного остудите и добавьте яичный желток, предварительно взбитый до пены. Затем кофе поставьте в прохладное место до полного его охлаждения и подайте к столу.

Гадание на кофейной гуще

Когда в кофейной гуще прослеживается изображение шторма, это предупреждение гадающему о его душевном надломе, из-за которого возможны различные осложнения в отношениях с людьми, как близкими, так и малознакомыми. Лучше всего некоторое время по возможности избегать общения с ними. Если шторм слишком насыщен темным цветом, похоже, гадающий находится на грани нервного срыва.

Вариант 3

Способ приготовления. В кофейник засыпьте кофе и до половины залейте водой, размешайте и поставьте на огонь. Когда смесь дойдет до кипения, засыпьте сахар по вкусу и снова

доведите до кипения. После этого долейте оставшуюся часть воды и в очередной раз доведите до кипения. Снимите с огня, охладите, разлейте в чашечки и сверху выложите взбитый в крепкую пену желток. Подайте к столу.

Кофе мокко по-турецки

Кофе-мокко по-турецки бывает различным по вкусу и консистенции: более сладким, менее сладким или даже горьким, очень густым или совсем жидким.

Требуется: 1 ч. л. кофе, сахар.

Кофейные истории

Мадам Бруа, побывав в гостях у своей подруги, в разговоре за чашечкой кофе узнала об американской семье Калминс, живущей в городе Клинвуд. У Кэролин и Ральфа Калминс родились пятеро детей в разные годы, но обязательно 20 февраля.

Вариант 1

Способ приготовления. В кофейник налейте воду и поставьте на огонь. Когда вода закипит, кофе, предварительно смешанный с сахаром, аккуратно засыпьте туда. Смесь доведите до кипения, снимите кофейник с огня и подержите в таком состоянии несколько секунд. Затем опять поставьте кофе на огонь и доведите до кипения. Эту процедуру проделайте до 4 раз. Готовый напиток подайте к столу.

Рецепты от знаменитых

Ума Турман предлагает свой рецепт приготовления этого напитка.

Требуется: 2 ч. л. молотого кофе, несколько кофейных зерен, 1 ч. л. меда, 4 ст. л. молока, 15 г сливок, 20 г кофейного экстракта, лимонная кислота.

Способ приготовления. Молотый кофе засыпьте в кофеварку и залейте холодной водой. Как только кофе начнет закипать, снимите его с огня и дайте настояться 5—8 минут, добавив несколько кофейных зерен. После того как напиток настоится, разлейте его в чашки. Мед должен быть достаточно жидким (желателен для этого напитка цветочный мед), смешайте его с кофейным экстрактом и добавьте лимонной кислоты. Все перемешайте до однородной массы и добавьте в кофе. Сливки взбейте с молоком до образования воздушной пены и тоже добавьте в кофе. Этот напиток можете пить как горячим, так и охлажденным.

Вариант 2

Способ приготовления. Кофе смешайте с сахаром в кофейнике до однородного состояния, залейте холодной водой и 5—7 минут выдержите до появления специфического кофейного аромата. После этого поставьте кофейник на слабый огонь и ждите, пока кофе не дойдет до кипения. Снимите с огня и опять поставьте на огонь, снова доведя до кипения.

Подайте кофе следующим образом: кофейник поставьте на поднос, а вокруг него расставьте кофейные чашки на блюдцах и стаканы, наполненные холодной водой. По традиции, гость должен наливать себе кофе сам.

Кофе «Араб»

Для приготовления этого напитка необходим неэмалированный кофейник. Наилучшим вариантом будет настоящая медная турка.

Вариант 1

Требуется: 5 ч. л. кофе, 3 ч. л. сахара, 1 стакан воды.

Способ приготовления. На дно кофейника насыпьте небольшое количество сахарного песка, так, чтобы оно было полностью прикрыто, поставьте на медленный огонь. Когда сахар приобретет золотисто-коричневый оттенок, засыпьте оставшийся сахар, после чего залейте воду.

Воду доведите до кипения, снимите кофейник с огня, насыпьте несколько чайных ложек мелко молотого черного кофе. Поставьте на огонь и доведите до повторного закипания.

Добавьте в кофейник оставшуюся ложечку кофе и в очередной раз доведите до закипания, но не кипятите. Сняв с огня, влейте в кофе 1 ст. л. холодной воды, чтобы гуща осела, и разлейте в чашечки.

Вариант 2

Требуется: 5 ч. л. кофе, 3 ч. л. сахара, 1 стакан воды, 1/2 ч. л. корицы, щепотка ванилина.

Способ приготовления. На дно неэмалированного кофейника насыпьте сахар и нагревайте на огне до тех пор, пока сахар не станет коричневым. Залейте сахар прохладной водой.

Снова доведите воду до кипения. Насыпьте в кофейник молотый кофе, когда вода нагреется, добавьте немного ванилина (на кончике ножа!) и корицы – по вкусу. Когда вода закипит, снимите с огня и разлейте в чашечки. Подайте к столу в горячем виде.

Кофе по-арабски

Требуется: 1 кусок колотого сахара, 1/2 стакана воды, 1 ч. л. кофе.

Существует несколько способов приготовления кофе по-арабски.

Кофе и здоровье

Люди, которые наряду с кофе потребляют и такие напитки, как какао или чай, а также лекарства, содержащие кофеин, должны быть осторожны, так как количество поступаемого в организм вещества может превысить допустимое.

Вариант 1

Способ приготовления. В джезву положите кусок сахара и залейте холодной водой на 3/4 объема. Поставьте на огонь и доведите содержимое до кипения. Как только содержимое вскипит, снимите с огня и засыпьте кофе. Помешайте ложкой, опять поставьте на огонь и снова доведите до кипения. После этого снимите с огня и долейте воды, снова поставьте на огонь. Когда кофе закипит, снимите с огня и, не остужая, подайте к столу.

Вариант 2

Способ приготовления. Джезву заполните холодной водой до половины и поставьте на огонь. Доведите до кипения, после этого снимите и положите сахар, снова поставьте на огонь и доведите до кипения.

В кипящий раствор засыпьте молотый кофе, тщательно помешивая его ложкой. Доведя до кипения, долейте воды так, чтобы джезва была полной, и снова доведите до кипения. Снимите с огня и брызните на содержимое 3—4 капли холодной воды. Подождите, пока отстоится гуща. Готовый кофе разлейте в специальные кофейные чашки. Готовый напиток подайте к столу.

Кофейные советы

Не стоит запивать кофе различные лекарства, так как их взаимодействие с кофеином может дать самые неожиданные результаты.

Кофе по-мексикански

Требуется: 5 ч. л. кофе, 3 ч. л. какао, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Измельчите порцию жареных зерен до состояния мелкого порошка, предварительно смешав с небольшим количеством какао.

Налейте в кофейник стакан холодной воды, засыпьте в него смесь молотого кофе и какао, поставьте на медленный огонь и нагревайте, не доводя до кипения.

Напиток разлейте в чашки. Можете подать кофе в глиняном кувшине или в специальном кофейнике.

Кофе «Солнечная мексика»

Требуется: 6 ч. л. натурального кофе, 2 ч. л. какао, 3 ч. л. сахара, яичный желток.

Способ приготовления. Смешайте необходимое количество молотого кофе с какао в пропорции 1:3. В кофейник налейте холодную воду и засыпьте смесь кофе и какао. Поставьте кофейник на небольшой огонь и варите, не доводя до кипения.

Осторожно разбейте куриное яйцо и отделите желток от белка. Яичный желток (один желток расходуется примерно на две-три чашки кофе) смешайте с небольшим количеством сахарного песка и взбивайте специальным венчиком, постепенно добавляя оставшийся сахар. Сваренный кофе разлейте в маленькие чашечки.

Из жизни великих

Много ходит всяких разговоров о полезности или вредности кофе. А вот французский писатель и долгожитель Фонтенель говорил о кофе так: «Это медленный яд. Если я пью его уже восемьдесят лет и еще не умер, значит, он действительно действует медленно».

Кофе по-варшавски

Требуется: 5 ч. л. кофе, 1/5 стакана топленого молока, 3/4 стакана воды, сахар.

Этот традиционный польский напиток, несомненно, придаст вам бодрость и хорошее настроение.

Способ приготовления. В кофейник налейте воды чуть меньше, чем при варке обычного кофе, и поставьте его на медленный огонь. Засыпьте молотый кофе и доведите до кипения.

Полученный напиток процедите, добавьте в него несколько капель холодной кипяченой воды, чтобы гуща осела. Влейте топленое молоко и положите сахар по вкусу. Затем нагрейте на небольшом огне до кипения. Сразу же снимите с огня и, разлив в чашечки, подавайте к столу.

Кофе «Польша»

Это один из самых оригинальных способов приготовления кофе.

Требуется: 5 ч. л. кофе, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Вскипятите в чайнике небольшое количество воды. Чашки для кофе ошпарьте кипятком. Всыпьте в них по нескольку чайных ложек (в зависимости от желаемой крепости напитка) свежемолотого черного кофе. Залейте кофе кипятком и хорошо перемешайте. Как только на поверхности напитка образуется легкая пенка, накройте чашки блюдцем. Настаивайте около 7—8 минут. Чтобы осела гуща, налейте в чашки по 1 ч. л. холодной воды.

Гадание на кофейной гуще

Если гадающий видит в кофейной гуще линию, из этого изображения можно сделать вывод о длине его жизни, о ее насыщенности событиями, об ударах, которые его ожидают. Если линия прямая, длинная и широкая, жизнь будет продолжительной, интересной, насыщенной событиями. Если линия очень часто прерывается пунктиром, в жизни будет очень много ударов и неудач. Если линия узкая, жизнь человека будет скучна и однообразна.

Кофе по-венски

Требуется: 5 ч. л. кофе, 3/4 стакана воды, 4 ст. л. сливок, 30 г шоколада, 3 ч. л. сахара, щепотка ванилина.

Способ приготовления. В кофейник залейте холодную воду и поставьте его на небольшой огонь, доведите до кипения, насыпьте нужное количество молотого кофе. Варите на медленном огне, не доводя до кипения.

Сливки вместе с сахаром и ванилином хорошо взбейте при помощи вилки, для лучшего результата используйте венчик.

Разлейте готовый кофе в чашки, положите сверху взбитые сливки с сахаром и ванилином в форме горки. Натрите часть шоколадной плитки на терке и насыпьте шоколад на поверхность напитка. Готовый напиток подайте к столу.

Кофе «Австрийский»

Требуется: 5 ч. л. кофе, 1 стакан воды, 3 ч. л. сахара, 30 г сливок.

Способ приготовления. Сварите черный кофе, как обычно. Разлейте в чашки. Влейте в чашку немного сливок, не перемешивая. Для того чтобы полностью следовать зарубежным традициям, сахар подайте на отдельном блюдце.

Рецепты от знаменитых

Жан Клод Ван-Дамм предпочитает крепкие напитки, поэтому и при приготовлении кофе он добавляет в него смесь алкогольных напитков.

Требуется: 2 ч. л. молотого кофе, 1 ч. л. растворимого кофе, 15 г кофейного мусса, 20 г мороженого, по 1 ч. л. бренди, виски, рома, мускатный орех.

Способ приготовления. В кипящую воду засыпьте молотый кофе и кипятите 5—7 минут, после чего дайте настояться еще 10—12 минут. Когда кофе достаточно настоится, снова поставьте его на огонь, предварительно добавив растворимый кофе, и доведите до кипения. После этого разлейте напиток в чашки. Кофейный мусс смешайте с подтаявшим мороженым, добавьте туда же бренди, виски и ром, все это взбейте, а затем влейте в горячий кофе. Мускатный орех добавьте для придания напитку особого аромата. Можете положить его на дно чашки или сверху, на взбитую пену.

Кофе по-египетски

Требуется (на 1 порцию): 1 ст. л. молотого кофе, 3/4 стакана воды.

Способ приготовления. Воду налейте в кофейник, вскипятите. В кипящую воду всыпьте молотый кофе, перемешайте и доведите до кипения, а образовавшуюся пену слейте в чашку. Снова нагрейте кофе до появления пены, снимите кофейник с огня и слейте пену в чашку. Повторите процедуру еще раз, затем кофе вместе с осадком перелейте в чашку, куда собирали пену, сражу же подайте к столу.

Кофе по-египетски пьют очень крепким и несладким, однако при желании вы можете добавить сахар в воду до ее закипания. Готовый кофе, разлитый в чашки, нельзя перемешивать, поэтому ложки не подаются.

Кофе и здоровье

Целебные свойства кофе отнюдь не выдумки и даже не преувеличенные слухи. Так, например, больные таким заболеванием, как атеросклероз, могут позволить себе пить кофе «ведрами», то есть в довольно значительной ежедневной норме. Оптимальный вариант составляет норма, равная пяти чашкам за день. Это позволит поднять уровень доброкачественного холестерина в крови, что способствует развитию эластичности стенок кровеносных сосудов.

Кофе по-румынски

Требуется (на 4 порции): 6 ч. л. кофе, по 4 ч. л. сахарной пудры и сахарного песка, 2 ч. л. какао, 1,5 стакана воды, щепотка ванили, взбитые сливки.

Способ приготовления. Кофе, сахар, какао смешайте в кофейнике, залейте холодной водой, поставьте на огонь. Нагревайте на медленном огне, непосредственно перед закипанием снимите с огня и разлейте в чашки. В каждую добавьте немного ванилина, украсьте взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Для гостей советуем сварить черный несладкий кофе с какао, а сахар, взбитые сливки и ванилин подать отдельно, чтобы каждый из приглашенных приправил свой кофе по собственному вкусу.

Кофе и здоровье

Кофеин содержится даже в таких напитках, как кока-кола, причем в довольно значительной дозе. Следует также иметь в виду, что действие кофе может быть весьма разрушающим для здоровья курильщиков, которым лучше сократить употребление этого напитка или вовсе исключить его.

Кофе «Голливуд»

Требуется (на 4 порции): по 2 ст. л. какао и сахарной пудры, по 1 стакану молока и воды, 6 ч. л. молотого кофе, 2 ч. л. молотого миндаля или 2 сладких миндальных ореха, щепотка соли.

Этот кофе вы можете приготовить двумя способами:

Вариант 1

Способ приготовления. Кофе залейте водой и варите обычным способом, то есть нагревая и снимая с огня 2—3 раза. Отдельно вскипятите молоко. В другой кастрюльке смешайте какао и сахар, залейте небольшим количеством молока и хорошо перемешайте, а затем добавьте оставшееся молоко и щепотку соли.

Смесь поставьте на огонь и кипятите примерно 10 минут. Снимите с огня, энергично взбейте миксером или венчиком вручную до однородной, пузырящейся массы. Затем добавьте кофе и продолжайте взбивать. Еще горячий напиток разлейте в чашки и украсьте взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Усилить аромат и вкус напитка вам поможет жареный миндаль. Орешки облайте кипятком, снимите с них кожицу и нарежьте тонкими пластинками, обжаривайте на сковороде без масла до золотистого цвета, остудите и украсьте напиток.

В домашних условиях миндаль очень сложно нарезать тонкими пластинками, однако в магазинах вы найдете уже готовые листочки миндаля. Обжарьте их, и ароматное и вкусное украшение для вашего кофе готово.

Кофейные советы

Измельчив кофейные зерна в порошок, перед непосредственным приготовлением напитка вы можете этот порошок поджарить. Высыпьте молотый кофе на сковороду и добавьте в него соли на кончике ножа. Немного поджарьте, непрерывно перемешивая. Эта процедура способна улучшить аромат свежемолотого кофе и вернуть ему приятный запах, утраченный за время хранения.

Вариант 2

Способ приготовления. Кофейный порошок смешайте с какао, сахаром и залейте холодной водой. Варите обычным способом, в

готовый кофе добавьте щепотку соли и молотый миндаль, все перемешайте и дайте настояться несколько минут, затем взбейте в густую пену. В это время в отдельной посуде вскипятите молоко. Взбитую какао-кофейную массу разложите в чашки, залейте горячим молоком и, не перемешивая, подайте к столу, украсив взбитыми сливками.

Вместо миндальных орехов можете использовать миндальное молоко. Его следует добавлять в уже готовый кофе по 1—2 ч. л. на порцию.

Миндальное молоко вы также можете приготовить в домашних условиях.

Требуется: 200 г сладкого миндаля и 10 г горького миндаля.

Способ приготовления. Орехи погрузите на минуту в кипяток, затем снимите с них кожицу, измельчите, смешайте и начните толочь в ступке. Через некоторое время в ступке появится жидкость. Долейте в нее немного воды и продолжайте толочь миндаль. Получившуюся в результате беловатую жидкость слейте, снова добавьте в ступку воды и повторите все еще и еще раз. Из указанного количества миндаля в результате переработки должно получиться не менее 4 стаканов миндального молочка. Храните его в плотно укупоренных бутылках в холодильнике.

Из жизни великих

Артист Евгений Миронов старается вести здоровый образ жизни, но кофе пьет постоянно – так, по его мнению, легче выдержать сумасшедший темп, в котором он живет.

Кофе по-явански

Вариант 1

Требуется (на 2 порции): по 1 ч. л. какао и натурального кофе, 2 ч. л. сахара, 1 ст. л. сливок, 1,5 ч. л. сахарной пудры, по 1/2 стакана молока и холодной воды.

Способ приготовления. Смешайте какао с 1 ч. л. сахара, хорошенько разотрите, добавив немного молока. Молоко вскипятите и введите в него, непрерывно помешивая, смесь какао с сахаром, доведите напиток до кипения. Кипятите 5 минут, затем снимите с огня.

Кофе смешайте в кофейнике с 1 ч. л. сахара, залейте холодной водой и сварите обычным способом. Смешайте горячий кофе и какао, разлейте в чашки и украсьте отдельно взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Вариант 2

Требуется (на 1 порцию): по 2 ч. л. какао и растворимого кофе, 1 ст. л. сливок, по 1 ч. л. сахара и сахарной пудры, 1/2 стакана молока, 1/2 ч. л. ванильного сахара.

Способ приготовления. В холодное молоко добавьте какао, растворимый кофе, сахар и ванильный сахар, взбейте миксером до полного растворения сахара и налейте в стакан. Украсьте напиток взбитыми с сахарной пудрой сливками.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще прорисовывается окно, гадающего в самом ближайшем будущем ждут хорошие новости и положительные перемены. Вывод о том, насколько масштабны они будут, можно сделать, исходя из размера и количества окон. Чем больше они, тем перемены и новости значительней.

Вариант 3

Требуется (на 1 порцию): 2 ч. л. молотого кофе, 1 ст. л. сгущенного молока с какао (готовый продукт), 2 кусочка сахара-рафинада, 1,5 ст. л. сливок.

Способ приготовления. Сварите обычным способом крепкий несладкий кофе. В горячий напиток добавьте сахар, какао со

сгущенным молоком, все перемешайте и перелейте в чашку. Сливки взбейте в пену в отдельной посуде без добавления сахара, выложите в чашку и сразу же подайте к столу.

Французский крем-кофе

Требуется (на 4 порции): 2 стакана молока, 150 г сахара, 4 ст. л. сливок, 1 стакан крепкого кофе.

Вариант 1

Способ приготовления. Молоко доведите до кипения, добавьте сахар, кипятите 5 минут, снимите с огня и добавьте сливки. Отдельно сварите обычным способом крепкий кофе. Взбейте молоко с сахаром миксером, добавьте кофе, перемешайте и разлейте в большие чашки. Готовый напиток подайте к столу.

Кофе и здоровье

Следующее наблюдение медиков наверняка понравится тем, кто желает похудеть. Оказывается, кофеин может помочь решить эту проблему. Дело в том, что он увеличивает уровень циркуляции жирных кислот, в результате чего они быстрее окисляются. Он усиливает метаболизм жиров и помогает людям избавиться от лишнего жира. Однако это вовсе не означает, что следует начать активное потребление этого напитка, – в этом случае эффект будет прямо противоположным. Дело в том, что кофеин возбуждает аппетит, и потому только люди, не привыкшие к кофе, могут добиться хороших для фигуры результатов, употребляя этот напиток.

Вариант 2

Способ приготовления. Смешайте молотый кофе и сахар и сварите кофе обычным способом. В отдельной посуде взбейте сливки. Постепенно, тонкой струйкой введите в сливки теплое молоко и теплый кофе и продолжайте взбивать до тех пор, пока не получится пышная, пенящаяся масса. Перелейте кофе в подогретые чашки и подайте к столу.

Французский кофе ройал

Требуется: 50 г коньяка, 3 ч. л. натурального кофе, 1/2 стакана воды, сахар, нежирные сливки.

Способ приготовления. Сварите кофе. В маленький ковшик налейте 25 г коньяка, добавьте 1/5 стакана горячего кофе, перемешайте, поставьте на медленный огонь и доведите до кипения, подливая коньяк и кофе. Вылейте в глубокую чашку, из которой будете пить, положите и хорошо размешайте необходимое вам количество сахара. Сливки тщательно взбейте до образования густой пены и положите сверху. Можете остудить в холодильнике и подавать с шоколадными конфетами с коньяком.

Австралийский кофе с приправами

Требуется (на 4 порции): 4 ломтика апельсиновой цедры размером 7х1 см, 4 ломтика лимонной цедры размером 2х1 см, 20 штук гвоздики, 2 ст. л. натурального кофе, 4 стакана воды, 2 ч. л. желтого сахара.

Кофе с приправами можно приготовить двумя способами. Но самое главное – время приготовления кофе несколько увеличивается, чтобы пряности и цукаты могли обогатить его вкус.

Из жизни великих

Самый богатый человек в мире американец – Билл Гейтс пьет кофе ежедневно, но понемногу. Он не считает себя гурманом и может пить даже растворимый кофе, выбор диктуется соображениями удобства.

Вариант 1

Способ приготовления. Сахар в маленькой медной кастрюльке нагревайте на медленном огне до тех пор, пока он не приобретет светло-коричневого оттенока. Кусочки цедры, кофе и гвоздику положите на дно кофеварки, залейте холодной водой и настаивайте 20 минут. Затем поставьте кофеварку на медленный огонь, доведите кофе до кипения, снимите с огня и вновь нагрейте до появления пены. Снимите с огня, разлейте в подогретые кружки для глинтвейна. Отдельно подайте жженый сахар. Его добавляйте в кофе по своему усмотрению.

Вариант 2

Способ приготовления. Положите апельсиновые и лимонные корочки с гвоздикой на дно электрической кофеварки капающего типа. Заварите кофе так, чтобы капли падали на специи. Готовому кофе дайте настояться 5 минут, разлейте в кружки. Нагревайте напиток на паровой бане еще 10 минут, затем добавьте сахар по вкусу.

Кофе «Нью-Орлеан»

Требуется: по 2/3 стакана кофе, молока и сливок.

Способ приготовления. В небольшой кастрюльке смешайте все ингредиенты, добавьте воды. Приготовленную смесь поставьте на огонь и нагрейте, не доводя до кипения. Как только кофе будет готов, разлейте его в теплые чашки и подайте к столу. Для улучшения аромата можете добавить щепотку какао.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще виден силуэт моста, это говорит о том, что гадающий человек находится в хорошем расположении духа, открыт для общения и контактов. Сейчас ему свойственна дипломатичность. В этот период он установит выгодные контакты, сумеет решить самые сложные конфликты. Он готов оказать помощь близким и друзьям.

Кофе «Нью-Орлеан» с белым вином

Требуется (на 2 порции): по 2/3 стакана кофе, молока и сливок, 100 г белого вина.

Способ приготовления. В небольшой кастрюльке смешайте первые три компонента и, залив водой, поставьте на огонь. Не доводя до кипения, снимите с огня. Приготовленный кофе разлейте в чашки и в каждую из них добавьте по 50 г белого вина.

Средиземноморский кофе

Специи, используемые в рецепте, усиливают яркий вкус кофе итальянской поджаренности.

Требуется (на 8 порций): 4 стакана кофе (приготовленного из зерен итальянской поджаренности), 50 г сахара, 1/4 стакана шоколадного сиропа, 4 палочки корицы, по 1/2 ч. л. гвоздики и семян аниса, 1/2 чашки взбитых сливок, ломтики апельсина и лимона.

Способ приготовления. Соедините первые шесть компонентов в кастрюльке для варки кофе и, залив водой, поставьте на огонь. Как только смесь закипит, убавьте огонь, чтобы кофе немного покипел. Готовый кофе поровну разлейте в теплые кружки, а сверху украсьте взбитыми сливками, положите дольки лимона или апельсина.

Кофе и здоровье

Что касается влияния кофе на сон, то мнения специалистов на этот счет весьма неоднозначны. Воздействие кофеина на разных людей также различно: некоторые не могут заснуть, даже если выпьют всего лишь одну чашку декофеинизированного кофе, другие же не ощутят никакого влияния на свой сон.

Средиземноморский кофе с ванилью

Требуется (на 4 порции): 4 стакана кофе (приготовленного из зерен итальянской поджаренности), 40 г сахара сахара, 1/6 стакана шоколадного сиропа, 4 палочки корицы, по 1/2 ч. л. гвоздики и семян аниса, завернутых в марлю, 8 ст. л. взбитых сливок, ломтики апельсина и лимона, щепотка ванили.

Способ приготовления. Смешайте все требуемые компоненты и, добавив воду, поставьте на огонь. Доведя смесь до кипения, убавьте огонь и продолжайте варить до готовности. Готовый кофе разлейте в чашки, сверху положите взбитые сливки и посыпьте ванилью. И завершающий этап – в каждую из чашек положите дольки лимона и апельсина. Подайте к столу в горячем виде.

Кофе «Европа»

Требуется: 1 яичный белок, 1/4 ч. л. ванили, 3 ч. л. натурального кофе, 2 ст. л. смеси портера с пивом.

Способ приготовления. Взбейте яичный белок с ванилью и распределите поровну на две порции в теплые кружки. Затем мелко молотый кофе залейте водой, поставьте на огонь и доведите до кипения. Пока варится кофе, в отдельной кружке смешайте портер с пивом (в соотношении 1:1). Добавьте свежесваренный крепкий кофе и смесь портера к яичному белку. Белок должен сразу всплыть. После этого подайте готовый напиток к столу.

Кофейные советы

Не употребляйте кофе, если вы выпили какой-либо напиток, содержащий алкоголь. Химические реакции, в которые вступает алкоголь и кофеин в вашем организме, очень вредны для здоровья. Более того, кофе способствует усилению обезвоживания организма, вызываемого употреблением алкоголя, и делает более тяжелым состояние похмелья.

Кофе «Европа» с красным вином

Требуется (на 2 порции): яичный белок, 1/4 ч. л. ванили, 20 г натурального кофе, 1,5 стакана воды, 2 ст. л. вина.

Способ приготовления. Отделите яичный белок от желтка и взбейте его с ванилью, эту смесь разделите на две части и положите в теплые кружки. Кофе залейте водой и поставьте на огонь. Как только он закипит, разлейте в приготовленные кружки, добавьте сюда же красное вино и перемешайте. Подайте к столу.

Кофе «Европа» с лимоном

Требуется: 1 яичный белок, 1/4 ч. л. ванили, 1 стакан кофе, 2 ч. л. сока лимона.

Способ приготовления. В белок добавьте ваниль и тщательно взбейте. Эту массу распределите поровну между двумя чашками и залейте ее горячим крепким кофе, добавьте лимонный сок. В каждую из них положите по ломтику лимона.

Из жизни великих

Сейчас привычно приглашать на чашечку кофе, а вот раньше приглашение на кофе было проявлением чрезвычайного расположения. Естественно, получали такие приглашения нечасто, это считалось великой честью.

Кофе «Африка»

Требуется (на 4 порции): 6 ч. л. кофе, 2 стакана воды, 1 ч. л. какао-порошка, щепотка молотой корицы, 40 г коньяка, сахар по вкусу.

Способ приготовления. Молотый кофе насыпьте в кофеварку, залейте горячей водой и варите на спиртовке. Как только кофе закипит в первый раз, снимите его с огня, добавьте корицу, растертый с сахаром какао-порошок, дважды нагрейте над спиртовкой до кипения, но не кипятите.

Готовый напиток горячим разлейте в чашки, влейте в каждую по 1 ст. л. коньяка и сразу же подавайте гостям. Поскольку сахар кладется в этот кофе по вкусу, сварите несладкий кофе, сахар подайте отдельно.

При желании поэкспериментируйте со вкусом кофе, сваренным по данному рецепту. Например, подайте его не с коньяком, а с водкой или джином, ромом, ликером.

Кофе «Индия»

Требуется (на 4 порции): 10 ч. л. натурального кофе, 4 чашки кипятка, 8 ч. л. сахара, 4 гвоздички, цедра апельсина, 30 г рома, сливки.

Вариант 1

Способ приготовления. Апельсин обдайте кипятком и натрите его цедру на мелкой терке. Смешайте ром и апельсиновую цедру и поставьте на 20—40 минут в холодильник, чтобы ром приобрел легкий вкус и аромат апельсина.

Молотый кофе залейте кипятком, доведите до кипения и снимите с огня. Пять минут настаивайте, затем разлейте в чашки. В каждую положите по 2 ч. л. сахара, по гвоздичке, настаивайте на паровой бане еще 5 минут.

Подайте к столу, рядом с каждой чашкой поставьте ром в маленькой рюмке и сливки в молочнике.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще человек видит циферблат часов, ему следует поторопиться. Возможно, он запланировал какое-то важное дело, но время, благоприятное для свершения задуманного, уходит. И может случиться, что благоприятный период больше не вернется, поэтому с задуманным придется распрощаться. Но если человек примет к сведению полученную с помощью гадания информацию, ему не придется потом сожалеть о времени, потраченном впустую.

Вариант 2

Способ приготовления. Молотый кофе залейте нужным количеством горячей воды и настаивайте 5 минут на водяной бане, затем разлейте в чашки. В каждую положите по 2 ч. л. сахара, по гвоздичке и влейте по 1 ч. л. коньяка, насыпьте немного тертой цедры апельсина. Сливки подайте отдельно.

Вариант 3

Способ приготовления. Молотый кофе смешайте с сахаром, залейте кипятком и доведите на медленном огне до кипения.

Снимите с огня, добавьте сахар, гвоздику и еще два раза доведите напиток до кипения, каждый раз снимая с огня и не давая ему кипеть.

Готовый горячий кофе разлейте в чашки, влейте в каждую по 1 ч. л. коньяка. В отдельной посуде взбейте в пену сливки без сахара, подготовьте цедру апельсина (если используете не свежую, а сухую цедру, измельчите ее в кофемолке или кухонном комбайне в порошок). Украсьте каждую порцию кофе взбитыми сливками. Сверху посыпьте цедрой апельсина.

Кофе и здоровье

Распространенное мнение о том, что кофе перебивает сон, на самом деле лишено смысла, хотя люди, подверженные проблемам в этой области, обычно предпочитают не пить кофе вообще. Интересно, что постоянные потребители кофе не испытывают изменений в качестве и продолжительности своего сна.

Кофе «Ориент»

Требуется (на 4 порции): 8 ч. л. кофе, 3 ст. л. меда и стакан воды.

Способ приготовления. Растворите мед в воде, вскипятите в отдельной посуде. В кофейник положите молотый кофе, залете горячим медовым настоем, поставьте на огонь и доведите до кипения. Снимите с огня и дайте кофе настояться под крышкой в каком-нибудь теплом месте (можно на водяной или паровой бане). Разлейте в чашки и подайте к столу.

Для приготовления этого напитка используйте монофлерный цветочный мед, то есть мед, полученный из нектара какого-нибудь одного растения. Ароматнее светлые сорта меда, например акациевый, липовый, донниковый. Каждый из них придаст кофе неповторимый, своеобразный вкус.

Если же вы хотите не только насладиться вкусом и ароматом напитка, но и одновременно поправить свое здоровье, скажем, подлечить простуженное горло, используйте темный гречишный мед, который богат минеральными веществами, представляет большую ценность для организма. А чтобы максимально сохранить целебные свойства напитка, не кипятите воду с медом, отдельно сварите несладкий кофе, а мед положите в уже готовый напиток или пейте вприкуску с ним.

Кофейные советы

Сорта кофе отличаются некоторыми нюансами вкуса и аромата, а также содержанием в них кофеина. Обычно кофе в зернах содержит не менее 1 % кофеина от общей массы кофе, а растворимый кофе – не менее 4 %.

Кофе мокко по-арабски

Требуется (на 4 порции): 6 ч. л. кофе, 3 ч. л. сахара или 3 куска рафинада.

Способ приготовления. Потребуются 2 кофейника (керамических или фарфоровых, так как именно фарфор и керамика, нагревшись до определенной температуры, долгое время способны удерживать тепло). В один из кофейников залейте воду и нагрейте ее до кипения, всыпьте молотый кофе, перемешайте и кипяток перелейте в другой подогретый кофейник.

Подогреть кофейник можно так: залейте в него кипяток и дайте ему постоять 3—5 минут, затем кипяток вылейте. Можете нагреть кофейник на водяной бане – поставьте его в емкость с горячей водой и немного подержите в ней, подогревая на небольшом огне.

С керамическим кофейником эту процедуру (переливание напитка из одного сосуда в другой) повторите не менее 2 раз. В последний (третий) раз кофейник нагрейте до кипения кофе, снимите с огня и держите под крышкой 5 минут в тепле. Чтобы кофе быстрее «прояснился», то есть быстрее выпал осадок, добавьте в него несколько капель воды.

Для сервировки кофе подайте в этом же кофейнике или перелейте в другой подогретый сосуд. Разливая такой кофе в чашки, будьте осторожны, так как в носике кофейника часто появляется осадок (остатки пены), который не дает ему литься. Подайте кофе мокко по-арабски горячим. Не забудьте предложить сладости и ледяную воду, разлитую в бокалы. Бокалы эти должны иметь особую форму песочных часов, благодаря которой даже в самый жаркий день вода в них дольше сохраняется холодной.

Из жизни великих

У нас если хотят подчеркнуть свое уважение к человеку, сажают его за обедом на самое почетное место, и все блюда подаются ему в первую очередь.

На Востоке уважение показывается по-другому: в первую очередь почетному гостю подается чашка горячего кофе.

Кофе по-казацки

Вариант 1

Требуется: 6 кофейных зерен, 1 стакан воды, по 25 г красного крепленого вина и пшеничной водки, 30 г сахара.

Способ приготовления. Кофейные зерна получше измельчите, залейте нужным количеством холодной воды. Полученную смесь доведите до кипения на медленном огне.

Снимите с огня и немного остудите. Как только кофе немного остынет, добавьте в него в строгой последовательности красное вино, водку и только после этого сахар.

Этот кофе, как и все напитки, содержащие алкогольные экстракты, оказывает сильное действие (учащение сердцебиения, повышение артериального давления), поэтому не рекомендуем употреблять его в больших количествах.

Существует иной способ приготовления кофе по-казацки, несколько отличающийся от предыдущего количеством и пропорциями добавляемых ингредиентов, а также добавлением небольшого количества ароматных трав.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение цветка, в скором времени человеку предстоят большие жизненные перемены в лучшую сторону. Может быть, его ждет удачное знакомство, может быть, он найдет хорошую работу. В любом случае, неприятности пока ему не грозят.

Вариант 2

Требуется: 1 ст. л. натурального кофе, 1 ч. л. сухой душицы обыкновенной, 1/2 ч. л. сухих листьев лимонника, 50 г красного вина, 50 г пшеничной водки.

Способ приготовления. Кофе смешайте с сухими листьями душицы обыкновенной и лимонника и залейте 2 стаканами горячей воды. Непрерывно помешивая, доведите до кипения на медленном огне. Настаивайте 5—8 минут. Процедите через марлю. После этого добавьте сахар и подайте к столу.

Такой кофе на травах очень полезен для здоровья, но при употреблении в небольших количествах. Он улучшает работу сердечно-сосудистой системы и предотвращает развитие

склероза.

Кофе по-бразильски

Вариант 1

Требуется: 16 г черного молотого кофе, 1 ч. л. какао, 2 ч. л. сахара, 50 мл белого рома, 150 г сливок, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Смешайте какао с сахаром, положите в кипящую воду. Постепенно добавляйте в кипящее какао кофе. Когда напиток покипит 10—15 минут, снимите его с огня и процедите через очень мелкое ситечко.

В готовый напиток добавьте сахар по вкусу и разлейте в чашки. После этого влейте в каждую чашку небольшое количество теплого рома. Сверху украсьте взбитыми сливками.

Кофе и здоровье

Существует мнение, что только определенное количество кофе может дать желаемый эффект бодрости и прибавить сил. Вот почему не следует злоупотреблять этим божественным напитком. Что же касается нормы кофе, то у каждого человека она индивидуальна.

Вариант 2

Требуется: 10 ст. л. кофе, 2 ч. л. какао, 2 стакана молока, 25 г белого вина, 2 ст. л. рома, 5 ст. л. сахара, взбитые сливки.

Способ приготовления. Кофе, какао и сахарный песок разведите с небольшим количеством теплого молока. Полученную смесь соедините с оставшимся молоком и доведите до кипения. Немного подогрейте вино и ром и соедините их с полученной смесью.

Взбейте сливки при помощи миксера до образования густой пены. Затем готовый напиток разлейте в чашки, немного украсьте сверху сливками и сразу же подайте к столу.

Кофейные советы

При приготовлении кофейного напитка по восточным рецептам используйте джезву, в которую перед началом варки положите весь сахар, который необходим для кофе.

Ириш кофе

Требуется: 50 г ирландского виски (можно любого), 3—4 ч. л. крепкого натурального кофе, 4 ч. л. сахара, 1/2 стакана воды, 4 ст. л. свежих сливок.

Способ приготовления. Сварите кофе. В теплый бокал налейте виски, дайте ему немного согреться. Затем залейте горячим кофе, добавьте сахар, помешивая, тщательно растворите его. Сливки взбейте миксером до такой степени, чтобы они стали нежными и воздушными. Положите их на кофе.

Глава 13
Экзотический кофе

Ржаной кофе

Требуется (на 1 порцию): по 3 ч. л. семян ржи и сливок, 2 ч. л. сахара.

Способ приготовления. Крупные семена ржи тщательно просейте и прожарьте на жаровне. Хорошо прожаренные зерна измельчите. Залейте кипятком 2—3 ч. л. полученной смеси и кипятите около 5 минут. Отфильтруйте кофе через мелкое металлическое ситечко (чем мельче будут отверстия, тем лучше).

Пейте напиток горячим сразу после приготовления, добавив сахар и сливки.

Из жизни великих

Русский писатель Федор Иванович Тютчев писал в своих воспоминаниях, что в юности он влюбился в одну девушку именно в тот момент, когда она предложила ему чашку кофе.

Холодный ржаной кофе

Этот рецепт незаменим жарким летом, когда так не хочется обжигать горло горячим напитком, а тело жаждет прохлады.

Требуется (на 1 порцию): 4—5 ч. л. семян ржи, 1 ст. л. сгущенного молока, кубики льда.

Способ приготовления. Приготовьте напиток аналогично предыдущему рецепту, но с одной лишь оговоркой: кофе должен получиться несколько крепче. Для этого увеличьте количество смеси до 3—4 ч. л. Когда отфильтруете гущу, добавьте в кофе сгущенное молоко и размешайте до полного его растворения, затем поставьте его в прохладное место для охлаждения. Положите в бокал кубики льда и залейте их холодным напитком.

Цикориевый кофе

Чтобы приготовить натуральный, самый вкусный цикориевый кофе, корни этого растения лучше добыть прямо из земли. Выкапывать их следует в конце сентября.

Гадание на кофейной гуще

Если человек видит в кофейной гуще изображение мешка, его ждут большие хозяйственные хлопоты. Вполне возможно, ему предстоит обмен квартиры, покупка или благоустройство дачи или дома. Если же человек далек от подобных покупок, то, скорее всего, он вынужден будет под давлением каких-то обстоятельств затеять ремонт в своем доме или предпринять другие аналогичные действия.

Вариант 1

Требуется: (на 1 порцию) корень цикория, 2 ч. л. сахара, 3 ч. л. сливок, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Очистите корень от кожуры и просушите, оставив его в теплом, сухом месте на несколько дней. Просушенный корень обжарьте до золотистого оттенка, нарежьте на кубики размером 2—3 мм и измельчите дальше.

1 ч. л. полученной заварки залейте кипятком и кипятите на небольшом огне 5 минут. Процедите через ситечко, добавьте сахар и сливки.

Если вы собираетесь перекусить, наилучшим дополнением для этого кофе будет горячий бисквит или английская сдобная булка с мармеладом.

Вариант 2

Требуется (на 1 порцию): 50 г сливок, 4 ч. л. сахара, 1 г ванилина, 15 г шоколада, 1 стакан воды, 1 ч. л. цикориевого кофе, шоколадная стружка.

Способ приготовления. Вскипятите воду, залейте кофе и кипятите 5 минут, затем процедите через ситечко и добавьте сахар. Сливки предварительно взбейте с оставшимся сахаром и ванилином и украсьте ими напиток. Сверху посыпьте шоколадной стружкой.

Кофейные советы

Обычно кофе подается к столу разлитым в чашки. Если же вы готовите напиток в джезве, разливайте кофе уже на столе, предварительно разложив в чашки пену, кофе не процеживайте.

Желудевый кофе

Вариант 1

Требуется: несколько желудей, 3 ч. л. сливок, 2 ч. л. сахара.

Для приготовления настоящего желудевого кофе лучше собрать желуди самостоятельно, осенью. Но собирайте обязательно зрелые.

Способ приготовления. Желуди очистите от кожуры, разрежьте их на 4 дольки. Далее пропаривайте их на водяной бане в течение 12 часов, слейте воду и просушите дольки в духовке. Затем тщательно обжарьте просушенные дольки (но не на тефлоновой сковороде!) и измельчите их в порошок. На 1 стакан кипятка возьмите 1—2 ч. л. полученной заварки. Кипятите смесь 5 минут, затем добавьте сахар и сливки.

Если же вам захочется сделать напиток более экзотическим, таинственным, манящим, в начале варки добавьте в кофе немного измельченных специй – отлично подойдут гвоздика, кориандр, но все же воздержитесь от экспериментов с кайеннским перцем.

Кофейные истории

Во Франции недавно подсчитали, что из всех французов, пьющих кофе, 55 % выпивают хотя бы одну чашку кофе по утрам, 60 % – по вечерам и 30 % – перед сном. И это несмотря на то, что кофе отнюдь не способствует расслаблению.

Вариант 2

Холодный кофе, приготовленный по этому рецепту, обладает чудесным вкусом и отлично утоляет жажду даже в самый жаркий полдень.

Требуется (на 1 порцию): 2—3 ч. л. желудевого кофе, по 1 стакану воды и молока, 3 ч. л. сахара, 1 г ванильного сахара, 2—3 ст. л. сливочного мороженого.

Способ приготовления. Вскипятите воду, заварите кофе и кипятите 5 минут. Процедите напиток, добавьте сахар и дайте ему остыть.

Как только кофе остынет, смешайте его с очень холодным молоком, положите ванильный сахар и мороженое. Затем вылейте эту смесь в миксер и взбейте. Разлейте в стаканы, при желании добавьте лед.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще изображена книга, это означает, что пришла пора проанализировать свои поступки. Любой поступок, сделанный человеком, влечет за собой длинную череду благоприятных (или не очень) последствий. И в данный момент нужно особенно тщательно обдумывать все свои действия, чтобы потом не исправлять трагических ошибок.

Кофе «Десертный»

Требуется (на 4 порции): 8—10 ч. л. натурального кофе, 50 г крепкого коньяка, по 1/2 стакана воды и молока, желток, 2 ч. л. сладкого фруктового сиропа, молотые кофейные зерна, 2 ст. л. сливок.

Способ приготовления. Вскипятите молоко. Сварите кофе. В подходящей посуде смешайте горячее молоко и кофе, затем постепенно влейте коньяк, тщательно размешайте. Желток взбейте с фруктовым сиропом. Постепенно смешайте с готовой смесью. Возьмите 4 фужера и в каждый на 3/4 налейте кофе. Сливки хорошо взбейте, заполните ими 1/3 объема всех фужеров с кофе. Сверху посыпьте напиток мелко размолотыми кофейными зернами.

Кофе «Апельсиновый аромат»

Требуется: 1/2 стакана воды, 4 ч. л. натурального кофе, 1/2 стакана апельсинового сока, апельсин, 50 г любого сладкого ликера, сахар, кубики льда.

Способ приготовления. Сварите кофе, добавьте и растворите немного сахара, поставьте в холодильник. Апельсин очистите и разделите на дольки. Смешайте охлажденный кофе и апельсиновый сок, добавьте ликер и кубики льда. Разлейте кофе в два фужера и украсьте его дольками апельсина.

Кофе и здоровье

Поскольку отношение к напитку всегда было противоречивым, в настоящее время существуют две официальные версии о пользе или вреде кофеина на организм человека. Каждая из них заключает в себе определенный смысл.

Кофе «Фруктовый рай»

Требуется: 1/2 стакана воды, 10—12 ч. л. натурального кофе, немного сахара, по 1/5 стакана черносмородинового, клубничного и яблочного соков, клубника.

Способ приготовления. В турке вскипятите воду и засыпьте в нее натуральный кофе. Как только кофе начнет подниматься, снимите его на минуту с огня, потом поставьте обратно. Когда пена начнет подниматься вновь, опять снимите с огня. Готовый кофе процедите, добавьте и растворите сахар, поставьте в холодильник. Смешайте в одной посуде соки (можно использовать уже готовый сок ассорти). Ягоды клубники промойте, высушите и порежьте на четвертинки. В готовый холодный кофе влейте сок, хорошо перемешайте, разлейте в 3 бокала, сверху украсьте кусочками клубники.

Нежный молочный кофе с бананами

Требуется: 1 стакан молока, 6 ч. л. натурального кофе, 4—5 ч. л. сахара, 2 банана, 4 ст. л. свежих сливок.

Способ приготовления. В турке вскипятите молоко и засыпьте кофе. Как только он начнет подниматься, снимите его на минуту с огня, затем поставьте обратно. Когда пена начнет подниматься вновь, снимите опять с огня. Дайте кофе отстояться, снимите пену, процедите, растворите сахар. Бананы очистите и сделайте из мякоти кашицу, смешайте ее со сливками и тщательно взбейте миксером. Охлажденный кофе разлейте в два высоких фужера и сверху положите сливки с бананами.

Кофейные советы

К кофе, приготовленному в джезве, не подается сахар, так как его достаточно в самом напитке. Не используются и ложки, так как перемешивать такой кофе не рекомендуется – он не процежен, гуща может подняться со дна.

Медовый кофе с чесноком

Требуется: 1/2 стакана воды, по 3 ч. л. натурального кофе и меда, зубчик чеснока.

Способ приготовления. В турке вскипятите воду и засыпьте в нее кофе. Как только кофе начнет подниматься, снимите его на минуту с огня, затем поставьте обратно. Когда пена начнет подниматься вновь, снимите его с огня опять. В чашку положите мелко натертый зубчик чеснока и тщательно разотрите его с медом, залейте отстоявшимся кофе, размешайте, дайте настояться 10—15 минут, процедите. Подавайте и горячим, и холодным, лучше без сахара.

Кисломолочный кофе

Требуется: 1 стакан воды, 1,5 стакана кислого молока, простокваши или кефира, 8—10 ч. л. натурального кофе, 4 яичных желтка, 100 г сахара.

Способ приготовления. В турке вскипятите воду и засыпьте в нее кофе. Как только кофе начнет подниматься, снимите его на минуту с огня, затем поставьте обратно. Когда пена начнет подниматься вновь, опять снимите кофе с огня. Растворите в нем сахар и поставьте в холодильник. Кислое молоко хорошо взбейте миксером с 4 яичными желтками до получения кремовой массы. Влейте в нее кофе и хорошо перемешайте.

Из жизни великих

Неизвестно, пила ли кофе французская королева Мария-Антуанетта, но один из лучших рецептов, дошедших до наших дней, называется ее именем. То ли его действительно придумала она, то ли один из ее поклонников посвятил ей свое лучшее творение.

Кофе с черным перцем

Требуется: 2 г черного перца, 5 ч. л. натурального кофе, 2,5 стакана воды, сахар.

Способ приготовления. В турку насыпьте черный перец, кофе, перемешайте, залейте половиной стакана воды, поставьте на огонь, кипятите 5—7 минут, отставьте на 5 минут. Долейте еще стакан воды и снова кипятите 5—7 минут. Отставьте напиток на несколько минут, чтобы он потомился. Вылейте в турку оставшуюся воду и прокипятите еще 10—15 минут. Перед выключением можете добавить сахар по вкусу (лучше немного). Сразу же разлейте в бокалы и подайте к столу (можно с острыми блюдами).

Гадание на кофейной гуще

Если человек видит в кофейной гуще изображение машины, ему предстоит дальняя поездка или путешествие. Возможно даже, что путешествие предстоит в самом скором времени, но до последнего момента о нем никто даже не будет и предполагать.

Глава 14
Кофе из СВЧ

Шоколадный мятный кофе

Вариант 1

Требуется (на 4 порции): 12 г кофе в зернах, 1/3 ч. л. мятной приправы, 5 г какао без сахара.

Способ приготовления. Смешайте зерна кофе и необходимое количество мяты. Полученную смесь поставьте в духовку и запекайте при небольшой температуре (90—100 ˚С).

Через час выньте смесь из духовки и остудите, а затем измельчите в кофемолке до образования мелкого порошка. Добавьте порошок какао и тщательно перемешайте. Смесь пересыпьте в любую герметично закрывающуюся посуду и поставьте в холодильник на верхнюю полку на час.

Чтобы заварить из порошка кофе, возьмите 1 ст. л. смеси и залейте ее 1/2 стакана горячей воды.

Кофе и здоровье

Несмотря на то что во влиянии кофе и чистого кофеина есть много общего, имеется и ряд особенностей, из-за наличия которых часто возникают различные поводы для споров. Дело в том, что влияние кофе на организм человека несколько иное, чем влияние на него чистого кофеина. Это следует иметь в виду не только любителям напитка, но и тем, кто не сомневается в его вредности.

Вариант 2

Требуется: 12 г черного кофе в зернах, 10 г молочного шоколада и 1/2 ч. л. мятной приправы.

Способ приготовления. Молочный шоколад растопите на небольшом огне, добавьте в него мятную приправу. Доведите смесь до кипения, медленно помешивая. Снимите с огня. Затем сварите на слабом огне кофе, накройте его крышкой, чтобы он настаивался 10—15 минут. Добавьте в напиток полученную смесь, хорошо перемешайте и подайте к столу в горячем виде.

В данном случае молоко добавлять не рекомендуется, так как оно меняет вкус, перебивая аромат мятной приправы.

Кофе со смородиной

Вариант 1

Требуется: 150 г кофе в зернах, 50 г смородины, 3 ст. л. сахара.

Способ приготовления. Обжарьте немного кофейные зерна в духовке или на сковороде при невысокой температуре (80 – 110°С). Через 15—20 минут достаньте и немного охладите их.

Измельчите зерна в кофемолке, но помол не должен быть очень мелким, в противном случае кофе может получиться мутным и пить его будет, мягко говоря, неприятно.

Смешайте кофе со смородиной и залейте горячей водой, затем поставьте на медленный огонь и доведите до кипения. Добавьте сахар, и пусть все это покипит 2—3 минуты.

Снимите с огня и дайте настояться, накрыв крышкой на 10—15 минут. Разлейте в чашки и украсьте сверху любым фруктовым мороженым (но, конечно, лучше всего для этой цели подойдет смородиновое). Сразу же подайте к столу, чтобы мороженое не успело растаять.

Можно совершенно иначе приготовить этот кофе. Способ несколько проще и быстрее предыдущего.

Кофейные советы

Для того чтобы кофейный напиток не утратил свой вкус и аромат, подавать его к столу рекомендуется в специальных кофейных чашках. Они имеют несколько меньший размер, чем обычные чайные чашки, допустимые только для кофе с какими-либо добавками – молоком, сливками, мороженым.

Вариант 2

Требуется: 200 г кофейных зерен, 50 г смородины и 75 г сахарной пудры.

Способ приготовления. Измельчите зерна, чтобы кофе получился крупного или среднего помола. Сварите его на небольшом огне, прокипятив 2—3 минуты. Снимите с огня и накройте крышкой.

Хорошо вымойте смородину и просушите ее, рассыпав на полотенце. Подождите, пока смородина высохнет, и разомните ее вилкой. Смешайте смородину с сахарной пудрой и взбивайте

миксером на малой скорости в течение 3—5 минут. Полученную массу выложите в какую-нибудь небольшую красивую форму и поставьте на стол.

Разлейте охлажденный кофе в небольшие чашечки и подайте к столу. Непосредственно перед употреблением добавьте в кофе 1—2 ч. л. смородины и размешайте.

Мускатный кофе

Вариант 1

Требуется (на 6 порций): 50 г зерен кофе, 12 ч. л. сахара, 6 ч. л. муската, 8 ст. л. рома.

Способ приготовления. Чтобы кофе получился ароматным и крепким, слегка обжарьте кофейные зерна на раскаленной докрасна сковороде. Охладите, измельчите и сразу же залейте их 1,5 л теплой воды, так как кофе очень быстро впитывает посторонние запахи. Затем сварите кофе на небольшом огне. Готовый кофе поставьте в холодное место для остывания.

Размельчите мускат в ступке пестиком. Кофемолка не подойдет, так как мускат получится слишком мелким.

Когда кофе остынет, смешайте его с мускатом, затем влейте туда необходимое количество рома и добавьте сахар. Полученную массу взбивайте в миксере на самой высокой скорости 2—3 минуты.

Разлейте кофе в чашки, добавив в каждую из них по 2—3 кусочка льда, и подайте к столу.

Если у вас нет мускатного ореха, можете использовать мускатное масло. В таком случае рецепт будет выглядеть следующим образом.

Из жизни великих

В XIX веке в дворянской России кофе стал модным напитком. Пить его означало принадлежать если не к богемной верхушке общества, то уж по крайней мере к интеллектуалам.

Вариант 2

Требуется (на 6 порций): 50 г кофейных зерен, 12 ч. л. сахарной пудры, 8 ст. л. рома и 3 ст. л. мускатного масла.

Способ приготовления. Кофейные зерна обжарьте, измельчите, сварите кофе и поставьте охлаждаться.

Сахарную пудру смешайте с мускатным маслом. Взбейте все это миксером на высокой скорости. Затем в полученную массу добавьте ром и снова взбивайте на той же скорости 1—2 минуты. Смесь положите в кофе и размешайте.

Разлейте готовый кофе в чашки и подайте его к столу. Рекомендуем добавить в каждую чашку по нескольку кусочков

льда.

Кофе с орехами

Требуется: 200 г кофе, 50 г арахиса.

Способ приготовления. Обжарьте кофе и арахис, выложив их на противень в один слой и поставив в духовку с температурой 100—150˚С на 20—25 минут. Не забудьте помешивать. Далее измельчите их: кофе – до среднего помола, а арахис – до очень мелкого. Полученную массу перемешайте, пересыпьте в любую герметично закрывающуюся посуду и поставьте в холодильник.

Готовя напиток, залейте 2 ч. л. смеси 1 стаканом кипятка. Сахар – по вкусу.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение мужчины, нужно особенно внимательно оценить свое окружение. Данный символ не предвещает что-то плохое, наоборот, скорее всего, он говорит, что рядом находится кто-то, кто способен помочь в определенный момент, причем совершенно бескорыстно, ничего не требуя взамен.

Кофе со сливками

Вариант 1

Требуется (на 2 порции): по 2 ст. л. кофейных зерен и сливок, 50 г молочного шоколада, 4 ст. л. сахарного песка, 2 стакана воды.

Способ приготовления. Хорошо обжарьте кофейные зерна на сковороде до их потемнения не только снаружи, но и внутри (проверить это можно, раскусив одно из зерен зубами), измельчите на кофемолке. Ополосните кофейник горячей водой, засыпьте кофе и залейте горячей водой, доведите до кипения.

Нарежьте шоколад небольшими кусочками и растопите его на медленном огне, внимательно следя, чтобы он не подгорел. Смешайте шоколад с сахаром и сливками и положите все это в кофе. Хорошо размешайте и взбейте миксером 2—3 минуты до однородного состояния.

Напиток разлейте в чашки, украсьте 1—2 ч. л. взбитых сливок, посыпьте мелко размолотыми кофейными зернами или же тертым молочным шоколадом. Подайте, не размешивая, вместе с маленькими ложечками.

Кофе и здоровье

В основном люди употребляют кофе по вполне определенным причинам, а именно – как стимулирующий вкусовой напиток. В этом и есть его основное предназначение – давать энергию и бодрость. Что же касается его использования в плане лечения каких-то заболеваний, это пока вряд ли имеет широкое распространение, несмотря на тщательное изучение воздействия напитка на организм человека.

Вариант 2

Требуется: 50 г холодных сливок, 1 ч. л. молока, желток, 80 г сахара, 12 г кофейных зерен.

***Способ приготовления.* Измельчите кофе, предварительно тщательно обжарив его, залейте горячей водой и сварите, как и в первом варианте.**

Разотрите желток с сахаром и добавьте молоко. Полученную

массу смешайте со сливками и взбейте миксером. Затем влейте сюда сваренный кофе и снова взбивайте в течение 2—3 минут. Перед подачей охладите в холодильнике или же добавьте в каждую чашку 2—3 небольших кубика льда.

Глава 15
Кофейные эссенции

Стандартные

Вариант 1

Требуется: 4 стакана воды, 150 г натурального кофе, 400 г сахарной пудры.

Способ приготовления. В кипящую воду добавьте 150 г кофе и варите 15 минут, непрерывно помешивая. Затем снимите с огня и добавьте 400 г сахарной пудры. Тщательно перемешайте и разлейте в предварительно прогретые бутылки. Закупорьте.

Кофейные советы

Если перед тем как налить в чашку горячий кофе, положите на дно дольку шоколада, растворившись, шоколад придаст напитку необычный вкус. Кофе с еще более оригинальным вкусом вы получите, если положите в чашку дольку белого шоколада.

Вариант 2

Требуется: 500 г сахарной пудры, 2 л воды – для сиропа, 250 г кофе, 2 л воды – для концентрированного кофе.

Способ приготовления. Положите в небольшую кастрюльку сахарную пудру и поставьте на слабый огонь. Непрерывно помешивая, доведите смесь до светло-коричневого цвета. Затем разведите этот сахар в воде и варите до получения густого сиропа. После этого приготовьте концентрированный черный кофе (250 г молотого кофе на 2 л воды). Смешайте кофе с сиропом. Стандартная кофейная эссенция готова, при желании можете ее закупорить в бутылки.

Из жизни великих

Софи Лорен говорила, что нет лучшего приворотного зелья чем... обычный кофе, сваренный собственноручно. Когда мужчина его попробует, он уже никуда не денется.

Холодный кофейный настой

Вариант 1

Требуется: 100 г молотого кофе, 1 стакан кипяченой воды.

Способ приготовления. Кофе залейте холодной кипяченой водой и настаивайте сутки. Настой процедите и храните в плотно закрытой посуде.

Вариант 2

Требуется: 150 г кофейного порошка, 4 ст. л. ягод шиповника или других, 2 стакана воды.

Способ приготовления. В первую очередь приготовьте целебный отвар. Ягоды шиповника, смородины, боярышника или черноплодной рябины залейте в термосе кипятком и дайте постоять 8—10 часов. Готовый отвар остудите. Залейте кофейный порошок 2 стаканами холодного отвара и настаивайте 20 часов. Готовый кофейный настой перелейте в стерильную посуду и плотно ее закупорьте. Храните в холодном месте.

Гадание на кофейной гуще

Если человек видит в кофейной гуще изображение бабочки, в данный момент ему все будет удаваться легко и быстро. Он без труда справится с любыми проблемами, с честью выйдет из самой тяжелой ситуации. Поэтому разумно в настоящий момент начать выполнение какого-то сложного дела, и оно бесспорно завершится самым благоприятным образом.

Кофейный сироп

Требуется: 200 г кофе, 1,5 стакана воды, 750 г сахара.

Способ приготовления. Сварите очень крепкий кофе привычным для вас способом. Для сиропа растворите 750 г сахара в небольшом количестве воды, помешивая на огне, добавьте кофе и варите до загустения. Готовность кофейного сиропа определяется следующим образом: каплю сиропа капните в стакан с холодной водой. Если сироп готов, капля не расплывется по воде.

Мятный кофейный сироп

Требуется: 2 ст. л. листьев мяты, 3 стакана воды, 600 г сахара, 200 г молотого кофе.

Способ приготовления. Высушенные или зеленые листья залейте кипятком и дайте настояться. Затем в этом отваре растворите 600 г сахара и поставьте на маленький огонь. Отдельно приготовьте крепкий кофе из 2 стаканов воды и 200 г кофе: кипящей водой залейте порошок, хорошо перемешайте и плотно закройте крышкой на 10 минут. Смешайте кофе с мятным сиропом и варите на медленном огне 15 минут, непрерывно помешивая. Готовый продукт остудите и разлейте в стерильные бутылочки, чтобы при необходимости можно было очень быстро приготовить вкусный мятный кофе.

Кофе и здоровье

Влияние кофе на центральную нервную систему весьма широко. Содержащийся в нем кофеин является своеобразным раздражителем, который возбуждает и нормализует работу центральной нервной системы.

Кофейный холодный напиток

Требуется: 2 ч. л. кофе, 3 ч. л. сахара, сливки, 1 стакан воды.

Способ приготовления. Заварите кофейный порошок крутым кипятком, дайте немного постоять. Остудите и поместите в морозилку. Холодный кофе разлейте в стаканчики, немного не доливая доверху. Затем в каждый стаканчик положите взбитые сливки, заправленные по вкусу ванильным сахаром. Подайте к столу.

Ореховый сироп

Вариант 1

Требуется: 500 г сахарной пудры, 4 л кипяченой воды, по 250 г молотого натурального кофе и грецких орехов.

Способ приготовления. Сахарную пудру поставьте на слабый огонь. Непрерывно помешивая, нагревайте до тех пор, пока она не станет светло-коричневого цвета. После этого долейте воду и варите до густого сиропа. Тем временем тщательно вымойте орехи, измельчите их, добавьте в сироп и варите еще 25—30 минут.

После этого сварите концентрированный кофе из 250 г молотого натурального кофе и 2 л кипяченой воды. Смешайте горячий кофе с ореховым сиропом. Разлейте в хорошо промытые и прогретые бутылки и тщательно закупорьте.

Кофейные советы

Многие любят крем-кофе за его необычную консистенцию и нежный вкус. Приготовить его в домашних условиях достаточно просто. Для этого сваренный с сахаром кофе смешайте в определенной пропорции со сливками, взбитыми в крепкую пену.

Вариант 2

Требуется: 1 л воды, 150 г натурального кофе, 400 г сахарной пудры, 100 г грецких орехов.

Способ приготовления. В кипящую воду засыпьте молотый натуральный кофе, измельченные грецкие орехи и варите на слабом огне 20—25 минут, непрерывно помешивая. Затем снимите с огня, добавьте сахарную пудру, перемешайте, немного охладите, разлейте в хорошо промытые и прогретые бутылки и тщательно закупорьте.

Вариант 3

Требуется: 200 г молотого натурального кофе, 1 л воды, 750 г сахара, 50 г грецких орехов.

Способ приготовления. Вскипятите 0,5 л воды, добавьте в нее молотый натуральный кофе, измельченные грецкие орехи и варите 15 минут на слабом огне.

В оставшейся воде растворите сахар, добавьте полученный сироп в кофе и поставьте на огонь. Варите до готовности. Сироп готов тогда, когда капля сохраняет свою форму и не растворяется в холодной воде.

Из жизни великих

Хилари Клинтон признается, что в тяжелые времена она каждый день поила своего супруга кофе, сваренным по «фирменному» рецепту семьи: «Немного специй, в определенной пропорции добавленных в кофе, бодрят, а вот кофе со сливками, наоборот, расслабляет».

Малиновый кофейный сироп

Вариант 1

Требуется: 500 г сахарной пудры, 2 л кипяченой воды, 250 г молотого натурального кофе, 300 г малины.

Способ приготовления. Непрерывно помешивая, нагревайте сахарную пудру до светло-коричневого цвета. После этого налейте воду и варите до образования густого сиропа. Тем временем малину разомните, положите в сироп и варите еще 25—30 минут.

После этого сварите концентрированный кофе из 250 г молотого натурального кофе и 2 л воды. Смешайте кофе с малиновым сиропом. Разлейте сироп в хорошо промытые и прогретые бутылки и тщательно закупорьте.

Вариант 2

Требуется: 1 л воды, 150 г молотого натурального кофе, 400 г сахарной пудры, 100 г малины.

Способ приготовления. В кипящую воду засыпьте молотый натуральный кофе, давленую малину и варите на слабом огне 20—25 минут, непрерывно помешивая. Затем снимите с огня, добавьте сахарную пудру, перемешайте, немного охладите, разлейте в хорошо промытые и прогретые бутылки и тщательно закупорьте.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение женщины, это может предвещать самые разные последствия. Если гадающий – мужчина, изображение женщины обещает ему пылкую страсть, увлечение. А если гадающая – женщина, ей нужно быть как можно осторожнее. Вероятно, в ее жизни появилась или скоро появится соперница, недоброжелательница.

Вариант 3

Требуется: 200 г молотого натурального кофе, 1 л воды, 750 г сахара, 100 г малины.

Способ приготовления. Вскипятите 0,5 л воды, добавьте в нее молотый натуральный кофе, раздавленную малину и варите 15

минут на слабом огне.

В оставшейся воде растворите сахар, добавьте полученный сироп в кофе и поставьте на огонь. Варите до готовности. Сироп готов тогда, когда его капля сохраняет свою форму и не растворяется в холодной воде.

Кофейный сироп с ромом

Вариант 1

Требуется: 500 г сахарной пудры, 2 л кипяченой воды, 250 г молотого натурального кофе, 200 г рома.

Способ приготовления. Непрерывно помешивая, нагрейте пудру до светло-коричневого цвета. Налейте воду и варите до тех пор, пока не получите густой сироп. Добавьте в него ром и варите еще 25—30 минут.

После этого сварите концентрированный кофе из 250 г молотого натурального кофе и 2 л кипяченой воды. Смешайте кофе с сиропом. Разлейте сироп в хорошо промытые и прогретые бутылки и тщательно закупорьте.

Кофе и здоровье

Кофеин в физиологическом отношении считается замечательным тонизирующим средством, так как он устраняет вялость, сонливость, апатию, безразличие, улучшает работу органов чувств, ускоряет передачу нервного возбуждения.

Вариант 2

Требуется: 1 л воды, 150 г молотого натурального кофе, 400 г сахарной пудры, 150 г рома.

Способ приготовления. В кипящую воду засыпьте молотый натуральный кофе, ром и варите на слабом огне 20—25 минут, непрерывно помешивая. Затем снимите с огня, добавьте сахарную пудру, перемешайте, немного охладите, разлейте в хорошо промытые и прогретые бутылки и тщательно закупорьте.

Вариант 3

Требуется: 200 г молотого натурального кофе, 1 л воды, 750 г сахара, 150 г рома.

Способ приготовления. Вскипятите половину воды, добавьте в нее молотый натуральный кофе, ром и варите 15 минут на слабом огне.

В остальной воде растворите сахар, добавьте полученный сироп в кофе и поставьте на огонь. Варите до готовности. Сироп готов, если его капля сохраняет свою форму и не растворяется в

холодной воде.

Кофейные советы

Некоторые специи вы можете добавить непосредственно в кофе перед варкой. Другие же, например семена аниса, которые придадут вкусу напитка необычный оттенок, при варке опускают в кофе, предварительно завернув в марлю. Перед подачей к столу специи выньте.

Кофейный сироп с коньяком

Вариант 1

Требуется: 500 г сахарной пудры, 2 л кипяченой воды, 250 г молотого натурального кофе, 250 г армянского или французского коньяка.

Способ приготовления. Непрерывно помешивая, нагрейте пудру до светло-коричневого цвета. Налейте воду и варите до образования густого сиропа. Добавьте в него коньяк и варите еще 25—30 минут.

Сварите концентрированный кофе. Смешайте его с сиропом. Разлейте сироп в хорошо промытые и прогретые бутылки и тщательно закупорьте.

Вариант 2

Требуется: 1 л воды, 150 г молотого натурального кофе, 400 г сахарной пудры, 100 г коньяка.

Способ приготовления. В кипящую воду засыпьте молотый натуральный кофе, коньяк и варите на слабом огне 20—25 минут, непрерывно помешивая. Затем снимите с огня, добавьте сахарную пудру, перемешайте, немного охладите, разлейте в хорошо промытые и прогретые бутылки и тщательно закупорьте.

Из жизни великих

Большим ценителем кофе был Вольтер. Известно, что холодная вода только подчеркивает вкус кофе. Когда однажды на светском приеме Вольтеру не подали к кофе чашку холодной воды, он немедленно оттуда ушел, не сказав ни слова. Был большой скандал. Но когда писатель все-таки объяснил, почему он так сделал, виновным в скандале посчитали хозяина дома.

Клубничный кофейный сироп

Вариант 1

Требуется: 500 г сахарной пудры, 250 г свежей клубники (100 г клубничного варенья), 200 г натурального кофе, вода.

Способ приготовления. Непрерывно помешивая, обжарьте сахарную пудру на сковороде до светло-коричневого цвета. Разведите эту массу в 2 л воды, добавьте свежеотжатый сок ягод или варенье и варите на медленном огне до получения густого сиропа. Далее приготовьте сильно концентрированный черный кофе, соблюдая примерную пропорцию: 250 г кофе на 2 л воды. Готовый кофе, не охлаждая, смешайте с сиропом. Полученный продукт разлейте в прогретые бутылки и прочно закупорьте.

Вариант 2

Требуется: 400 г сахарной пудры, 250 г свежей клубники (100 г клубничного варенья), 150 г кофейного порошка, вода.

Способ приготовления. Разведите в 1 л кипящей воды кофейный порошок и кипятите его 15 минут. Затем снимите с огня и, не дожидаясь охлаждения, добавьте в кофе сахарную пудру и свежеотжатый сок ягод или варенье. Перемешайте и разлейте в хорошо вымытые и прогретые бутылки, прочно закупорьте.

При употреблении кофейного напитка разведите 1—2 ч. л. эссенции в одной чашке горячей воды или горячего молока.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение барана, это означает, что данный период благоприятен для работы на природе. Можно все силы посвятить сбору урожая или возделыванию огорода, и подобные действия очень быстро принесут желаемые результаты.

Глава 16
Как подавать кофе

Кофе, в отличие от чая, является довольно молодым напитком. Культура его потребления насчитывает около десяти столетий. В Европе она началась задолго до эпохи географических открытий, во времена крестовых походов, когда средневековые рыцари приобщились к разнообразным изыскам Востока (где, следует заметить, уже достаточно давно процветал настоящий культ кофе), в числе которых оказался и этот напиток. Благодаря своему бодрящему аромату и несравненному вкусу кофе легко завоевал сердца самых разных людей и по достоинству получил звание короля среди напитков.

А знаете ли вы, кто стал первооткрывателями нашего любимого кофе? Ими оказались эфиопские пастухи причем совсем случайно. Во время пожара в лесу они почувствовали необыкновенный, неведомый ранее аромат «поджарившихся» зерен тропического кофейного дерева.

Не удивительно, что первыми ценителями королевского напитка и стали, собственно, короли, но вскоре он получил популярность и в более низких сословиях. Переходя из рук в руки, из Азии в Европу, из страны в страну, кофе только укреплял свои позиции, и везде его готовили в соответствии с собственными национальными традициями и климатическими условиями. И в результате появилось столько сортов и всевозможных способов приготовления кофе, что вряд ли кто сегодня отважится назвать себя истинным знатоком в этой области.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение треугольника, гадающего ожидает несчастная неразделенная любовь или страсть к человеку, имеющему семью. Возможна также ситуация классического любовного треугольника, когда объект страсти будет отдавать свою любовь другому человеку.

Сегодня кофе выращивают более чем в 75 странах Африки, Азии и Латинской Америки. На протяжении многих лет Бразилия является крупнейшей страной, производящей разные сорта кофе.

Несложно догадаться, что мало правильно приготовить напиток, нужно еще уметь преподнести его, сервировать. И сейчас

мы попробуем открыть вам некоторые секреты и надеемся, что они не останутся без вашего внимания.

Существуют некоторые правила, действующие независимо от места и времени. Во-первых, кофе подается только в фарфоровых или фаянсовых чашечках, а во-вторых, чашечки должны быть маленькими и глубокими. Это не только элементы эстетики, но и знание, что большое количество данного напитка способно причинить существенный вред нашему здоровью.

Всем нам знаком сорт крепкого турецкого кофе. Он не может быть растворимым, а значит, зерна необходимо варить. Причем варят его в специальной посуде – турке. Когда кофе готов, его разливают в крошечные фарфоровые чашечки и подают, но не на стол.

Стол с успехом заменяет большая квадратная доска, похожая на шахматную. Вам не покажется это столь удивительным, если вы вспомните, что турки предпочитают сидеть на полу, скрестив по-восточному ноги. Доску ничем не покрывают, расставляя посуду на ее поверхности. Как правило, она имеет ровный однотонный коричневый тон.

Кофе и здоровье

Особенно интенсивно распространяется влияние кофе на высшие отделы центральной нервной системы. Это тщательно изучали в лаборатории академика И.П. Павлова. Проведенные исследования позволили сделать вывод о том, что кофеин стимулирует процессы возбуждения в коре головного мозга, что ведет к усилению общего обмена и повышению жизнедеятельности тканей организма.

А вот посуда отличается яркой, живописной окраской. На чашечках, блюдечках и кофейнике изображены восточные сюжеты: звезды и полумесяцы, павлины с расписными хвостами или просто экзотические узоры абстрактного характера.

Турецкий кофе пьют без молока и без сахара, поэтому в набор посуды не входят кувшин и сахарница. Но так как кофе очень крепкий, обязательно наличие широкого ассортимента сладостей типа рогаликов с корицей, завитушек с маком, нуги, глазированной карамели, шербета, помадки и других восточных лакомств, выложенных на широких металлических или серебряных блюдах. Шоколад обычно не подается, гораздо чаще он является ингредиентом кофе.

Как известно, общепринятое время чаепития в Англии – 5 часов вечера. Но даже эти фанатичные любители чая не прочь насладиться утренней порцией кофе. А так как англичане –

большие приверженцы чистоты и порядка, то кофейные сервизы они предпочитают белого цвета или, в крайнем случае, кремового.

Кофейный сервиз включает, конечно, кофейник, кувшин для молока, 4—6 чашечек и блюдечек и сахарницу. Англичане в основном предпочитают растворимый гранулированный кофе, поэтому сначала посуду расставляют на столе, а потом заваривают его в кофейнике или, если он порционный, в чашках.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение рака, это означает, что гадающий слишком много уделяет внимания своим мыслям. Ему нужно не только размышлять, но и действовать, иначе в реальной жизни он рискует ничего не добиться. Он проведет свою жизнь в мечтаниях, но они будут бесплодными, не принесут никаких полезных результатов.

Довольно популярны всевозможные добавки (цикорий, корица), в связи с чем на столе можно заметить стеклянные или фарфоровые флакончики с дырочками для специй. Но такое встречается крайне редко, исключительно для гурманов.

В кофе можно налить 2—3 чайные ложки коньяка. Это придаст не только необычный терпкий привкус, но и некоторые целебные свойства. В этом случае ставится небольшая емкость с ложечкой для разливки коньяка.

Конечно, как и чаепитие, потребление кофе желательно дополнить десертом. Хорошим угощением могут служить пирожные, трубочки с кремом, торты, конфеты, печенье, вафли и прочее. Их раскладывают на неглубокие, средней величины тарелки и расставляют по средней линии стола.

А как же пьют кофе у нас, в России? Характерных отличий от западных стран мы не имеем, потому что климатические условия и образ жизни у нас более схожий с ними, нежели с жителями Востока. Можете сервировать стол для кофе по стандарту, можете включить свою фантазию, но в любом случае это должно выглядеть красиво и уместно.

Накройте стол скатертью, покрывающей стол целиком, свисающей по сторонам, либо небольшой, открывающей его углы. Цвет скатерти может гармонировать с кофейным сервизом, а может составлять контраст.

Кофейные советы

Чтобы сделать вкус кофейного напитка более мягким, в чашку с кофе добавляйте молоко или сливки.

Если вы убеждены, что домашний уют невозможен без гармоничного сочетания во всем, предлагаем следующий вариант.

Положите на стол фланелевую или любую другую мягкую ткань, а затем покройте ее скатертью. Это выровняет поверхность и смягчит стук приборов.

Выбирайте скатерть песочных либо коричневых оттенков, можно в клеточку, безукоризненно чистую и выглаженную. Посуду, прежде чем выставить на стол, протрите кухонным полотенцем снаружи и внутри.

Начните с салфеток. Они могут быть белыми или сочетаться по цвету со скатертью. Салфетки обычно сворачивают треугольником, вчетверо, пополам, трубочкой и кладут слева и справа вдоль средней линии стола или размещают в салфетницах.

Внимательно посмотрите на стол и мысленно обозначьте прямую линию приблизительно в 4—5 см от края стола. По этой линии расставляйте чашки на блюдечках так, чтобы каждая из них стояла напротив стула.

Учтите, что расстояние между приборами должно быть не меньше 60—70 см. А слева от чашки не забудьте поставить тарелку для десерта. Теперь переходим к самому главному.

Из жизни великих

В честь кофе писали пьесы и стихи, создавали музыкальные произведения. Например, великий композитор Иоганн Себастьян Бах написал кантату о кофе.

На средней линии стола с одной стороны ставят кофейник, а рядом – кувшин для молока или сливочницу. С другой стороны стола располагают сахарницу, сиропницу или розеточку с медом.

В центре стола можете расставить всевозможные угощения: конфетницу, блюда с тортом, пирожными, тарелочки с печеньем, вафлями и другими сладостями.

Если считаете, что пришло время внести разнообразие в семейный очаг, смело экспериментируйте! Побалуйте своих домочадцев необычной, красочной сервировкой. И не помеха, что сегодня не Рождество, ведь любой будничный день ваши руки способны превратить в праздник.

Наверное, вы решите, что для этого вам непременно придется бежать в магазин за новой скатертью и прочим. Отнюдь нет. Все

вы можете отыскать у себя же дома.

К примеру, если у вас нет пестрой однотонной яркой скатерти, прекрасной заменой ей окажется... шаль. Погладьте ее и постелите на журнальный столик (не забудьте что-нибудь подстелить под нее).

Теперь расставляйте кофейные чашечки на блюдцах, но, учитывая, что стол небольшой, расстояние от края можете сократить. Главное, чтобы приборы стояли устойчиво, а сидящим за столом было удобно ими пользоваться.

Из жизни великих

На Востоке раньше одним из самых изысканных видов казни была чашечка кофе с бриллиантовым порошком. Смотрелось это красиво, а исход непременно оказывался летальным.

Салфетки тоже могут иметь художественную окраску или рисунок. Подобные совсем нетрудно отыскать на торговых лотках. Такие салфетки смотрятся очень симпатично, да и по цене они доступны всем.

Кофейник, молочник и сахарница расставляются, как и в первом варианте. Опять-таки, принимая во внимание маленькую площадь, достаточно подать одно большое блюдо с выпечкой и конфетницу. Мы уверены, что такой сюрприз понравится вашим близким и поднимет всем настроение.

Существует большое разнообразие праздничных кофейных сервизов, так что выбор остается за вами. Поймайте свое настроение, представьте, какую атмосферу хотелось бы вам создать в доме, и приступайте.

Классика. Белые чашечки с изящным золотым узором и такие же блюдца с кофейником будут выглядеть особенно благородно на белоснежной скатерти и послужат достойным завершением любого семейного торжества или приема.

Магия. Ноты Востока будут слышаться вам в каждом глотке кофе, если вы выберите набор, на темно-синем фоне миниатюрных приборов которого мерцают серебристые звездочки, создающие с напитком поистине неземное сочетание.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение лошади, это означает, что гадающего окружают в большинстве своем честные и благородные люди. И если он подозревает кого-то из своих знакомых в неблагородных намерениях, он ошибается. Поэтому ему нужно самым внимательным образом относиться к людям, чтобы никого не обидеть и не нарушить гармонию во взаимоотношениях.

Фантазия. Керамическая посуда терракотовых и оранжевых тонов с широкими чашечками с закругленными вовнутрь краями и в таком же стиле блюдцами подарит веселое настроение и будет по достоинству оценена вашими друзьями.

Традиционно. Большинство хозяек и по сей день отдают предпочтение привычному кофейному сервизу теплых коричневых тонов. Так приятно, сидя летним вечером на балконе, насладиться кофе из таких же чашечек, из которых сам Петр I

впервые попробовал этот замечательный напиток.

Кстати, если пьете кофе не дома, а на даче, можете и там творчески оформить уголок для этого приятного времяпрепровождения. С сервизами вы вряд ли будете экспериментировать, а вот относительно скатерти с радостью дадим вам несколько советов.

Стол в саду или в беседке украсят скатерти из плотного льняного полотна желтого, красного или апельсинового цветов. Они не только порадуют глаз, но и придадут очарование вашему отдыху на природе.

У вас очень маленький столик? Не беда, без досок и топора его можно зрительно увеличить, если накрыть очень большой скатертью, а два конца обернуть вокруг ножек и связать друг с другом узлом.

Кофе и здоровье

Особенно рекомендуется употребление кофе людям умственного труда, так как он возбуждает нервные клетки головного мозга, что способствует усилению восприимчивости и сосредоточенности мышления.

Праздничное настроение создадут скатерти из легких тканей, например из батиста или тонкого сатина. Нежные цвета будут оригинально смотреться, когда поверх одной скатерти ляжет другая, меньшего размера.

Глава 17
Что подать к кофе

Одни напитки подают во время завтрака, другие – перед едой, третьи – во время еды, четвертые – после. На завтрак подают преимущественно горячие напитки и готовят их непосредственно перед употреблением. Кофе относится к горячим напиткам, подаваемым на завтрак, и многие со временем ограничивают свой утренний рацион принятием только одного этого напитка. Кто-то сводит свой завтрак до минимума, другие любят побаловать себя кофе в течение дня.

В любом случае, кофе не пьют пустым, к нему всегда что-то подают. В каждой стране есть свои традиции. В Америке с кофе традиционно едят бутерброды и сэндвичи, во Франции круасаны, в Бразилии кофе принято пить с канапе или тартинками, в России нет таких четких рамок и с кофе подают различные кулинарные изделия. Рецепты наиболее популярных мы и предложим вам в этой главе.

Кофейные советы

Отличный десерт вы получите, украсив кофе ложкой сливок, взбитых в густую пену.

Пирог «Шарлоттка»

Требуется: 4 яйца, 250 г сахара, 1 стакан муки, ваниль, 5 яблок, растительное масло.

Способ приготовления. В пластмассовую миску разбейте 4 яйца и с помощью миксера или венчика взбейте до образования сильной пены, а когда масса станет достаточно густой, добавьте в нее сахар. Делайте это постепенно, чтобы пена не осела. Когда сахар растворится с яйцами, в смесь можно добавлять муку. Когда смешаете все ингредиенты, накройте миску крышкой, чтобы пена не осела, и приступайте к приготовлению начинки.

5 зеленых яблок средней величины нарежьте мелкими дольками. Форму, в которой вы будете выпекать пирог, смажьте растительным маслом, чтобы он не подгорел, дно формы также можно посыпать манной крупой, она не ощущается на вкус и в то же время не дает тесту подгореть. На дно формы выложите дольки яблок и залейте их приготовленным тестом. Делайте это при помощи деревянной ложки или лопатки, чтобы тесто не осело. Выпекайте пирог 20—30 минут при температуре 180—200°С. Подавайте к столу в горячем виде.

Кофейные истории

У арабских шейхов было модно иметь специального повара, который готовил только кофе. Один такой повар, подкупленный врагами, однажды подсыпал своему хозяину в напиток яд, но умер сам, перепутав чашки.

Безе

Требуется: 6 яичных белков, 6 ст. л. сахара, 1 ст. л. молока.

Способ приготовления. Отделите желтки от белков. Взбейте белки до образования легкой пены, после этого постепенно добавьте сахар. Делайте это очень аккуратно, но не сбавляя темп взбивания, иначе пена осядет. Взбивайте эту массу до тех пор, пока не образуется густая пена, после добавьте ложку холодного молока (но не ледяного) и тщательно перемешайте. Тесто готово, если оно не выливается, когда вы переворачиваете кастрюлю.

Выпекайте безе на противне. Смажьте противень растительным маслом и положите сверху плотную бумагу, которую также следует пропитать растительным маслом. Когда все приготовите, ложкой или лопаткой выложите полученное тесто на противень и выпекайте в течение 10—15 минут в духовке при температуре 200—220˚С. Готовое безе подайте к столу в холодном виде.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще видно изображение рыбы, вам нужно внимательнее относиться к своим словам. Есть риск, что неосторожно можно высказать свои тайны и секреты недоброжелателям. А уж они найдут, как воспользоваться полученной информацией. Поэтому нужно быть немым, как рыба, и не забывать мудрость: «Слово – серебро, молчание – золото».

Ватрушка «Утренняя»

Требуется: 1 стакан муки, 250 г сахара, 4 ст. л. молока, 150 г творога, яйцо, сода, ванильный сахар.

Способ приготовления. Смешайте муку с водой, половиной сахара и молоком. Тщательно замесите и раскатайте тесто в пласт толщиной 2—3 см. Отдельно смешайте творог и оставшийся сахар, разбейте туда яйцо, все перемешайте, добавьте соду, гашенную молоком. Всю эту массу выложите на тесто, немного заверните края ватрушки и посыпьте ванильным сахаром. Выпекайте в духовке при температуре 180°С на противне, смазанном жиром, в течение 20—30 минут, в зависимости от толщины ватрушки. К столу ватрушку подайте в горячем виде.

Рогалики «Нежные»

Требуется: 20 г дрожжей, 1/5 стакана молока, 100 г сахара, 1,5 стакана муки, 100 г сливочного масла, яйцо, ванилин.

Способ приготовления. Разведите дрожжи с молоком и добавьте в них сахар, все это тщательно перемешайте и поставьте в теплое место на 10—15 минут. Когда опара будет готова, смешайте ее с мукой и растопленным сливочным маслом, замесите тесто и добавьте в него яйцо. Хорошо промесив тесто, поставьте его в теплое место и дайте подойти. Когда тесто настоится и подойдет, выложите его на стол и раскатайте толщиной 1/2 см. После этого разрежьте на продолговатые треугольники, смажьте растопленным сливочным маслом с сахаром и сверните в рожок. Выпекайте на противне, смазанном сливочным маслом, в духовке при температуре 180°С.

Кофе и здоровье

Чрезвычайно эффективно влияет кофе на работу желудочно-кишечного тракта. Это происходит в основном благодаря стимулирующему действию кофеина, кислот, ароматических и вкусовых веществ, образующихся в процессе обжарки зерен. Кофе стимулирует выработку желудочной секреции, в этом отношении он считается очень эффективным.

Язычки слоеные

Требуется: по 250 г муки и сахара, 2 яйца, 1/2 стакана молока, 200 г сливочного масла, ванильный сахар.

Способ приготовления. Разбавьте 250 г муки водой и замесите тесто, добавьте яйцо, молоко, 100 г сахара и немного сливочного масла, все тщательно перемешайте и раскатайте тесто. Растопите сливочное масло, смешайте его с сахаром, продолжая помешивать, оставьте на слабом огне до тех пор, пока сахар полностью не растворится. После этого снимите масляно-сахарную массу с огня и разбейте в нее яйцо, все тщательно перемешайте. При помощи кулинарной кисти нанесите тонкий слой этой массы на раскатанное тесто, затем сложите его конвертом и поставьте в теплое место. Через 15—20 минут, когда тесто подойдет, снова его раскатайте, смажьте масляной массой и снова сложите его конвертом.

Повторите эту процедуру 3—4 раза. Чем больше, тем пышнее и слоистее получатся язычки. Когда в последний раз нанесете на тесто масляно-сахарную массу, раскатайте его и при помощи специальной формы вырежите небольшие кружки. Выложите их на противень, смазанный маслом, и подержите 10—15 минут в теплом месте, как только они подойдут, поставьте их в горячую духовку и выпекайте 20—25 минут при температуре 200°С. Готовую выпечку посыпьте ванильным сахаром.

Кофейные советы

Для украшения кофе и придания его вкусу экзотических оттенков вы можете использовать лимон или апельсин, нарезанный кружочками или ломтиками.

«Пальчики»

Требуется: 200 г муки, 1/2 стакана молока, 175 г сахара, яйцо, 250 г сливочного масла или маргарина, варенье или джем, сахарная пудра.

Способ приготовления. Порубите в небольшой кастрюле масло (маргарин), когда оно немного растопится, засыпьте муку и залейте эту массу теплым молоком. Все тщательно перемешайте до однородного состояния. После этого добавьте в тесто яйцо и всыпьте сахар, все снова перемешайте и поставьте в холодное место на 10—15 минут. По истечении этого времени раскатайте тесто в тонкий пласт толщиной не больше 5 мм. Разрежьте его на одинаковые квадратики. Тесто намажьте вареньем или джемом, не слишком толстым слоем, затем аккуратно сверните и выложите на противень, смазанный жиром. Выпекайте в духовке при температуре 200°С не больше 15 минут. К столу «пальчики» подайте в горячем виде.

Круасаны французские

Требуется: 7 ст. л. муки, 250 г сахара, 1/2 стакана молока, 2 яйца, 120 г сливочного масла, орехи, изюм, ванильный сахар.

Способ приготовления. В подогретое молоко засыпьте муку, добавьте немного воды и замесите тесто, положите в него яйца и все тщательно промесите. Масло, предварительно растопив его на слабом огне, перемешайте с сахаром. Затем добавьте эту массу в тесто и снова все промесите вместе с изюмом и рубленым орехом (грецким или арахисом). В таком виде поставьте тесто в теплое место на 20—30 минут. Далее раскатайте его и поделите на 4—6 равных частей, придайте им овальную форму и в таком виде выложите на противень. Выпекайте круасаны в духовке, нагретой до 180—200˚С, в течение 15—25 минут. Круасаны подайте к кофе в горячем виде, сразу после выпечки.

Из жизни великих

Сейчас в России есть рок-группа, которая называется «Черный кофе». Лидер о названии своей группы говорит следующее: «Да, я часто пью кофе. И когда я выдумывал название, хотелось взять что-то достаточно энергичное и вместе с тем небанальное. По-моему, „Черный кофе“ – это то что надо».

Печенье «Вермишель»

Требуется: 200 г муки, 2 яйца, 375 г сахара, 4 ст. л. молока, 100 г сливочного масла, ванилин, сахарная пудра.

Способ приготовления. Разбейте в муку яйцо, добавьте немного воды и замесите тесто. Все тщательно промешайте и засыпьте в тесто сахар, влив при этом теплое молоко. Снова промесите тесто и сделайте в нем небольшое углубление, положите в него растопленное масло и немного ванилина. Промесите тесто и, разделив его на несколько частей, поставьте на 1—1,5 часа в холодное место. Когда тесто достаточно остынет, проверните его через мясорубку. Появляющиеся из мясорубки «вермишельки» прихватывайте через каждые 6—8 см и делайте из них небольшие печенья. После этого выложите их на противень, смазанный жиром, и выпекайте 15—20 минут. Когда печенья будут готовы, посыпьте их сахарной пудрой.

Печенье шоколадное

Требуется: 200 г муки, 250 г сахара, 50 г какао, 70 г шоколада, 1/2 стакана молока, 100 г сливочного масла, вишня.

Способ приготовления. Замесите тесто из муки и воды, засыпьте сахар, все тщательно перемешайте. На слабом огне растопите сливочное масло, добавьте к нему молоко и засыпьте какао, все хорошенько перемешайте и доведите до кипения, а когда масса закипит, положите в нее шоколад и еще раз тщательно перемешайте. Поставьте массу на время в холодное место, чтобы она загустела, через 20—30 минут смешайте ее с тестом и раскатайте его в пласт толщиной 1 см. Тесто порежьте на большие треугольники и скрепите его края посередине, у вас получится некое подобие конверта. В центр печенья положите спелую вишню без косточки. Выпекайте 15—20 минут при температуре 200°С. К столу подайте в холодном виде.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение расчески – это говорит о том, что нужно больше внимания уделять своему внешнему виду. Вполне возможно, что окружающие с некоторым презрением и высокомерием относятся к гадающему только потому, что он слишком мало внимания уделяет себе, не старается произвести благоприятное впечатление на других.

Пирог «Апельсин»

Требуется: 200 г муки, 80 г сахара, 1 ст. л. растительного масла, 4 ст. л. апельсинового сока или нектара, 15 г дрожжей, 1 ст. л. молока, ванилин, сода, молоко, апельсиновая цедра.

Способ приготовления. Смешайте дрожжи, 1 ст. л. сахара и воду, поставьте в теплое место, и как только эта смесь начнет бродить, приступайте к замешиванию теста. Замесите муку с опарой, добавьте сахар, все тщательно промешайте и влейте в тесто растительное масло. Когда тесто будет достаточно промешано, добавьте в него апельсиновый сок, смешанный с ванилином, соль, соду, гашенную молоком. Все тщательно промесите и положите апельсиновую цедру. Тесто выложите в форму, смазанную сливочным маслом, и выпекайте 30—40 минут при температуре 200°С. К столу подавайте в горячем виде как к горячему, так и к холодному кофе.

Струдель

Требуется: по 250 г муки и сахара, 2 яйца, 1 ст. л. растительного масла, 150 г изюма, соль.

Способ приготовления. Замесите тесто, разбейте в него яйцо и дополнительно положите желток, добавьте сахар и тщательно все перемешайте. Сделайте углубление в тесте и влейте растительное масло, немного посолите и снова замесите тесто. Поставьте его в теплое место на 20—25 минут, после чего разделите на две части и раскатайте два пласта толщиной 1—1,5 см. Положите один пласт на противень и засыпьте сверху изюмом, накройте вторым пластом и смажьте белком все края и верхушку струделя. Выпекайте 20—30 минут, а когда он будет готов, разрежьте его на равные прямоугольники и подайте к столу.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение обезьяны, значит, гадающему не нужно слишком серьезно смотреть на жизнь. Ему лучше быть веселее, тогда все вокруг не окажется столь мрачным и неприятным.

Пудинг «Смородина»

Требуется: по 100 г муки и смородины, 200 г сливочного масла, 8 яиц, 250 г сахара, 130 г молока, 1 г ванилина, 8 г желатина.

Способ приготовления. Растопите на небольшом огне сливочное масло, не снимая с огня, засыпьте муку, все размешайте и добавьте горячее молоко, доведите массу до кипения и снимите с огня. После этого в смесь добавьте 8 желтков и половину сахара. Все это перемешайте и немного остудите.

Отдельно взбейте белки и сахар до образования воздушной пены и добавьте их к первой массе. Все аккуратно перемешайте, но следите, чтобы белки не слишком осели. Бросьте несколько щепоток ванилина и на последнем этапе положите разбухший желатин. Еще раз все перемешайте и поставьте в холод на несколько часов. После этого подайте пудинг к горячему кофе.

Печенье «Геркулес»

Требуется: 450 г овсяных хлопьев, 200 г сливочного масла, 150 г сахара, 2 яйца, 1—2 ст. л. овсяной муки, 1/2 ч. л. корицы, цедра лимона, 3 ст. л. молотых грецких орехов.

Способ приготовления. Овсяные хлопья предварительно поджарьте на сковороде до тех пор, пока они не станут золотистого цвета. После этого измельчите их ножом и смешайте с растопленным сливочным маслом и мукой, добавьте взбитые яйца с сахаром. Все тщательно перемешайте и замесите тесто. Положите в него корицу, лимонную цедру и грецкие орехи. Все снова перемешайте и выложите десертной ложкой на противень. Выпекайте 15—20 минут в горячей духовке.

Кофе и здоровье

Примерно через полчаса после принятия черного кофе кислотность в желудке достигает максимума. С увеличением концентрации напитка в желудке увеличивается содержание свободной соляной кислоты, возрастает общая кислотность, что ускоряет переваривание и эвакуацию пищи из желудка. Однако из этого можно сделать вывод, что людям с повышенной кислотностью желудка не следует чрезмерно увлекаться этим напитком.

Булочка «Устрица»

Требуется: 200 г муки, 175 г сахара, яйцо, 20 г дрожжей, 50 г сливочного масла, сода, соль, изюм.

Способ приготовления. Разведите дрожжи с сахаром и поставьте в теплое место. Когда опара будет готова, смешайте ее с мукой, разбейте яйцо и добавьте масло. Замесите тесто и оставьте его на 20—40 минут в теплом месте, пока оно не подойдет. Готовое тесто раскатайте и разделите на несколько частей продолговатой прямоугольной формы. Добавьте в него изюм без косточек и сверните рулетом. Булочку сверху помажьте шоколадной глазурью.

Шоколадная глазурь

Требуется: 1/2 стакана молока, 80 г какао, 50 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, несколько орехов.

Способ приготовления. Растопите сливочное масло, влейте теплое молоко, смешайте с сахарной пудрой, добавьте какао. Всю эту массу доведите до кипения и поставьте в холодное место, чтобы она загустела. Несколько грецких орехов измельчите. Когда масса загустеет, всыпьте в нее измельченные орехи, перемешайте и намажьте верхнюю часть «устриц». Выпекайте их на противне 30—40 минут при температуре 200°С.

Кофейные советы

Одной из самых распространенных добавок к кофе являются спиртные напитки. Вы можете использовать коньяк, ликер, настойки или различные вина.

Сливочная колбаска

Требуется: 300 г сливочного масла, 3 яйца, 500 г сахара, 1,5 стакана молока, 2 ст. л. молока обезжиренного, 1 ст. л. сухих сливок, ваниль, орехи, изюм, печенье.

Способ приготовления. Масло порубите ножом и добавьте к нему яйца, все тщательно перемешайте деревянной лопаткой и поставьте в холодное место на 15—25 минут. В это время сварите сгущенное молоко. Для этого разогрейте молоко и, как только оно начнет закипать, добавьте к нему сухие сливки и сухое обезжиренное молоко. Все тщательно размешайте, чтобы не было комков, и доведите до кипения. Когда оно закипит, высыпьте сахар и, энергично помешивая, продолжайте варить на среднем огне еще 20—30 минут, пока масса не загустеет. Остудите молоко и смешайте его с маслом. Замесите эту массу как тесто и раскатайте толстым слоем толщиной примерно 2 см. Разделите его на несколько частей и скатайте рулетом. Аккуратно скрепите края, оберните каждую колбаску фольгой и положите в холодильник на несколько часов. Подайте к столу в холодном виде.

Из жизни великих

Альберт Эйнштейн очень любил черный кофе и с юных лет ежедневно пил его по утрам. Не это ли помогло ему сделать свои открытия?

Печенье сырное

Требуется: по 300 г муки, сыра чеддера и сливочного масла, 3 яйца, 1 ст. л. молока, мускатный орех, кайеннский (очень жгучий) перец, кунжутное семя, миндаль, тмин.

Способ приготовления. Замесите тесто. Муку, сыр, размягченное сливочное масло и 2 яйца взбейте при помощи миксера, приправьте рубленым мускатным орехом и перцем. Все тщательно промесите и, завернув в фольгу, положите в холодное место на час. Затем раскатайте тесто толщиной 1/2 см на доске, посыпанной мукой. При помощи различных формочек вырежите тесто. Смажьте печенье желтком, посыпьте кунжутным семенем, тмином и миндалем. Выпекайте в духовке в течение 10 минут при температуре 180°C.

Шербет фруктовый

Требуется: 250 г клубники, плод манго, 3 киви, сок 3 лимонов, 55 г розового вина, 300 г сахара, 3 белка, 50 г виноградного сока.

Способ приготовления. Очистите клубнику от хвостиков и разомните в пюре. Киви порежьте на мелкие кусочки и смешайте с клубничным пюре. Плод манго очистите от кожицы, выньте косточку и разомните в пюре вместе с основной массой. Добавьте в пюре сок лимона, розовое вино и виноградный сок. Отдельно взбейте белки с сахаром и смешайте их с пюре. Полученный шербет разложите в емкости и поставьте в холодильник на несколько часов. К кофе шербет подайте в холодном виде.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще человек видит розетку, это означает, что он на правильном пути. Дело, которое он задумал, принесет ему немало выгоды. Он сможет реализовать все свои желания и получить немало преимуществ. Розетка также может означать, что в скором времени ожидается прибыль.

Торт «Аист»

Требуется: 2 лимона, 8 кусков сахара-рафинада, 4 яйца, по 200 г сахара и муки, по 100 г сметаны и сливочного масла, 3 ч. л. разрыхлителя, 50 г миндаля.

Для начинки и украшения: 600 г марципановой массы, 300 г сахарной пудры, сок 2 лимонов, тертая цедра, 1 ст. л. рома, 50 г шоколадной глазури, белок, смородиновое и абрикосовое желе, кокосовая стружка, пищевой краситель желтого цвета.

Способ приготовления. Растворите сахар в выжатом соке лимона, добавьте немного тертой цедры. Отдельно взбейте яйца и сахар до образования пены, аккуратно смешайте их с лимонным соком, добавьте муку, сметану, все тщательно перемешайте. После этого добавьте в тесто размягченное масло, разрыхлитель и миндаль. Снова все перемешайте и вылейте тесто в разъемную форму с высокими краями. Выпекайте в духовке 35—40 минут при температуре 180°С. Когда корж будет готов, остудите и разрежьте его на несколько коржей.

Приступайте к приготовлению начинки. Заранее сделайте марципановую массу. Миндаль обдайте кипятком и просушите, затем пропустите через мясорубку или измельчите другим способом. Смешайте его с сахарной пудрой, белком и ликером, а когда все промесите, поставьте эту массу в холодильник на сутки. Для начинки разделите марципановую массу на две части. Одну часть смешайте с ромом и лимонным соком. Начините этим составом торт и смажьте края. Из второй части марципановой массы вырежите с помощью формы круг и покрасьте ее красителем в желтый цвет. Этот марципановый круг положите сверху на торт и смажьте края взбитым белком с сахаром.

Растопите шоколадную глазурь и перелейте ее в кулинарный кулек, нарисуйте на марципановой массе контуры аиста. Просеянную сахарную пудру смешайте с белком и с ее помощью обрисуйте края торта. Место вокруг аиста обложите фруктовым желе. В завершение торт обсыпьте кокосовой стружкой.

Кофе и здоровье

Кофе, увеличивая выделение желудочного сока, способствует повышению усвояемости пищи. Это его действие в основном и объясняет традицию подачи кофе в завершение трапезы.

Торт «Цветочный»

Требуется: 5 яиц, 200 г сахара, 8 г ванильного сахара, 125 г крахмала, 130 г муки, 3 ч. л. разрыхлителя, 50 г миндаля, 30 г апельсинового джема.

Для глазури: 300 г сахарной пудры, 2 белка, 1 ч. л. лимонного сока, пищевой краситель.

Для крема: 250 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 1/8 стакана яичного ликера.

Способ приготовления. Отделите белки от желтков. Взбейте отдельно желтки, добавив в них 4 ст. л. теплой воды, 150 г сахара и ванильный сахар. Во взбитую желтковую массу высыпьте муку, крахмал и разрыхлитель. Отдельно взбитые белки добавьте к этой смеси, аккуратно перемешайте и вылейте бисквитную массу в разъемную форму с высокими краями, смазанную жиром и обсыпанную мукой. Бисквит выпекайте 35 минут в горячей духовке. Когда он будет готов, разрежьте его на три коржа. Один из коржей поделите на 8 частей, срезав при этом углы. Смажьте все коржи и кусочки джемом, а затем остальной начинкой. Для этого приготовьте глазурь и крем.

Для глазури смешайте сахарную пудру с белками и лимонным соком. Разлейте глазурь в несколько емкостей и окрасьте ее в разные цвета пищевыми красителями. Затем этой разноцветной глазурью смажьте 8 бисквитных кусочков. Остальные коржи смажьте кремом, приготовленным следующим образом.

Размягченное масло взбейте до консистенции сметаны, добавьте сахарную пудру, яичный ликер и снова все взбейте. Два нижних коржа смажьте кремом, им же смажьте края торта. Сверху выложите разноцветные куски бисквита. Середину торта украсьте кремом. Сделайте при помощи кулинарного шприца розочку.

Кофейные советы

При варке кофе вы можете использовать не воду, а молоко или смесь из молока и сливок. Приготовленный таким образом напиток обладает несколько меньшей крепостью и более мягким вкусом.

К кофе можно подавать не только пироги, торты и пирожные. Подойдут и различные кремы и желе, которые можно приготовить, взбив несколько белков с сахаром, сливочным маслом, а добавив ванилин, можете приготовить ванильный крем. Взбив белки с молоком, сахаром и сливочным маслом, вы

получите сливочно-молочный крем, которым можете намазать тосты или есть ложечкой непосредственно с горячим кофе. В заключение хотелось бы напомнить, что кофе относится к напиткам, которые пьют либо в горячем виде, либо в холодном, но никогда не теплым.

Пирог «Лаковый»

Требуется: 250 г муки, 150 г сахарной пудры, 1 ч. л. пищевой соды или пекарского порошка, 120 г сливочного масла или маргарина, яйцо, 3/4 стакана молока, ванильный сахар или ванилин, щепотка соли.

Для глазури: 6 ст. л. молока, 110 г сахара, по 50 г сливочного масла и меда, 125 г крупно нарезанных грецких орехов, 2 желтка.

Способ приготовления. Муку с пищевой содой или пекарским порошком, сахаром, солью и жиром порубите длинным ножом до тех пор, пока тесто не станет однородным. Молоко прокипятите с ванильным сахаром или ванилином, а когда оно совсем остынет, взбейте с яйцом, добавьте в тесто и вымесите. Выложите в форму для выпечки тортов, приподняв края, вылейте наверх глазурь и выпекайте около 25 минут в духовке при температуре 180°С. Из формы пирог выньте охлажденным.

Глазурь: в кастрюльке перемешайте молоко с сахаром, маслом и медом и подогревайте на медленном огне до тех пор, пока не растворится сахар и масса не станет однородной, снимите с огня, введите желтки (по одному), энергично взбивая, затем – орехи.

Из жизни великих

На Востоке кофе наливают в чашку всего на треть, особое внимание уделяя цвету кофе. Так, в былые времена, для того чтобы добиться черного цвета, в плохой кофе добавляли краситель, схожий по происхождению с чернилами.

Пирог медовый с лимонной начинкой

Требуется: 600 г муки, 7 г пищевой соды, 4 ст. л. меда, 2 яйца, 50 г сливочного масла или маргарина, 150 г сахарной пудры, немного молока.

Для начинки: по 200 г сливочного масла и сахарной пудры, сок и цедра лимона.

Способ приготовления. В муку, смешав ее с пищевой содой, добавьте растопленный мед, яйца, масло или маргарин, сахар и молоко и замесите тесто. Разделите его на три части, каждую раскатайте и переложите на противни и выпекайте в духовке. Готовые и охлажденные пласты намажьте начинкой и соедините. Сверху пирог также намажьте начинкой и разрежьте на куски прямоугольной формы.

Начинка: масло разотрите с сахаром, добавьте цедру, лимонный сок (по каплям) и тщательно перемешайте.

Творожный кекс

Требуется: по 250 г сливочного масла и сахара, 300 г творога, 500 г пшеничной муки, 4 яйца, 1/2 стакана изюма, лимон, сода, соль.

Для глазури: 1 стакан сахарной пудры, 3 ст. л. клюквенного сока.

Способ приготовления. Масло взбейте с сахаром, взбивая, добавьте по одному яйцу, а также натертую лимонную корку, сок половины лимона, пропущенный через мясорубку творог, изюм, соль, просеянную муку, вместе с лимонным соком растворенную соду. Тесто основательно вымесите, выложите в смазанную жиром форму с пустой серединой, выпекайте при умеренном жаре примерно 50 минут. Остывший кекс выньте из формы, покройте клюквенной глазурью (сахарную пудру смешайте с клюквенным соком) и подсушите в теплой духовке. Затем кекс можете покрыть комочками глазури из белка.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще прорисовываются пистолет или ружье, это означает, что нужно остерегаться возможного покушения на жизнь. Следует свести к минимуму общение с потенциально опасными людьми, потому что последствия могут быть самыми непредсказуемыми. Но если человек ведет обычную жизнь и не имеет дела с опасными факторами, ему нужно стараться не находиться ночью на улице или в безлюдных пустынных местах.

Аморфы

Требуется: 400 г муки, 200 г масла, 2 желтка, 15 г дрожжей, 1 ст. л. сливок (можно густой сметаны), 1,5 ст. л. сахара

Способ приготовления. Масло хорошо разотрите. Растирая, постепенно добавляйте в него по одному желтку с сахаром. Затем положите сметану, растертые с сахаром дрожжи и муку. Быстро все замесите. Выложите тесто на тарелку, накройте салфеткой и поставьте на час в холодильник. Затем еще раз вымесите. Приготовленное тесто раскатайте на доске в валики толщиной 1 см и разрежьте на куски длиной около 20 см. Эти куски сложите пополам и пару раз перевейте (как веревку) или же на каждом валике длиной 10—12 см сделайте 2—3 надреза и согните его по форме полумесяца. Перед выпечкой смажьте яйцом и посыпьте крупным сахарным песком. Выпекайте, пока они не зарумянятся.

Пышки мавританские с миндалем

Требуется: 360 г муки, 7 г пищевой соды, 150 г сахарной пудры, 30 г ванильного сахара, 1 ч. л. молотой корицы, 40 г какао, 100 г сливочного масла или маргарина, 2 яйца, немного молока, миндаль.

Способ приготовления. Муку просейте через сито на разделочную доску, смешайте ее с пищевой содой, сахарной пудрой, ванильным сахаром, корицей, какао, добавьте масло или маргарин, яйца, молоко и замесите тесто. Сформуйте небольшие пышки, смажьте их яйцом и в каждую пышку, надколов ее, положите очищенный и крупно измельченный миндаль. Изделия переложите на слегка смазанный противень и выпекайте в духовке.

Кофе и здоровье

Черный кофе является сильным возбудителем желудочной секреции, поэтому его не рекомендуется употреблять больным язвенной болезнью и гиперацидным гастритом. Однако те, кто страдает указанными недугами, но не может жить без кофе, могут найти компромиссное решение. Помогут различные заменители натурального кофе, такие как ячменный, желудевый и другие виды напитков.

Торт венецианский

Требуется: по 250 г сливочного масла и миндаля, 60 г сахарной пудры, пакетик ванильного сахара, 30 г рома, 12 яиц, по 400 г сливок и сахара

Способ приготовления. 9 желтков и 100 г сахара разотрите добела, добавьте ром и 250 г отваренных, очищенных от кожицы и молотых миндальных орехов, медленно помешивая, введите белки, взбитые в крепкую пену с 50 г сахара. Форму для торта смажьте растительным маслом, выложите фольгой и вылейте в нее тесто. Выпекайте торт в духовке, после чего охладите, не вынимая из формы. Остывший торт выньте, разрежьте на пласты и смажьте кремом. Верх и бока торта также смажьте кремом, посыпьте грильяжем и украсьте взбитыми сливками.

Крем сделайте из 250 г сахара, 2 яиц, желтка и пакетика ванильного сахара, взбитых на огне до получения очень густой массы. Крем охладите и постепенно, при непрерывном помешивании добавьте взбитое в пену сливочное масло.

Глава 18
Кондитерские и кулинарные изделия с использованием кофе

Вы узнали, как приготовить кофе, сделать коктейли, а также с чем что подавать. Обратите внимание на несколько советов по приготовлению кондитерских блюд с добавлением кофе. Он придает кулинарным изделиям особый аромат и вкус.

Кофейные советы

Если хотите наслаждаться вкусом кофе, но вам противопоказан кофеин, можете использовать его заменители. Существует множество прекрасных напитков, обладающих вкусом, практически неотличимым от вкуса кофейного напитка. Вы можете самостоятельно приготовить их из ржаных или ячменных зерен, цикория или желудей. Эти напитки могут употреблять даже дети.

Пирог «Зебра»

Требуется: по 500 г муки и сахара, 2 белка, 200 г сметаны, 100 г сливочного масла, 1/2 стакана молока, 50 г кофейных зерен, 1 ст. л. какао, 150 г грецких орехов, зеленое яблоко, соль, сода.

Способ приготовления. Замесите два вида теста: кофейное и сливочное. Для кофейного теста измельчите зерна до очень мелкого состояния и залейте 3/4 стакана горячей воды, добавив и порошок какао. Смешайте с одним белком, стаканом сахара и таким же количеством муки. Все это взбейте миксером, добавив еще 3/4 стакана воды или больше. Должна получиться достаточно жидкая масса. Кофейное тесто поместите в холодильник на 20—25 минут, чтобы оно немного загустело. В это время займитесь приготовлением сливочного теста.

Размягчите сливочное масло, размешайте его со сметаной, свежей и достаточно жидкой, к этой смеси добавьте стакан сахара, муки и один белок. Все это хорошо промесите. Если тесто получается очень густым, добавьте немного воды.

Оба вида теста должны быть такой же консистенции, как тесто, приготовленное для выпечки оладий. Когда кофейное тесто немного остынет и загустеет, можете приступать непосредственно к приготовлению пирога.

В круглую посуду, смазанную сливочным маслом, по очереди выливайте то одно, то другое тесто, так, чтобы пирог получился с разноцветными слоями. Тесто вливайте аккуратно, чтобы оно не смешалось. Делая последний слой, посыпьте пирог грецким орехом или украсьте кусочками зеленого яблока.

Пирог выпекайте в духовке при температуре 280—200°С в течение 20—25 минут. К столу подайте охлажденным.

Из жизни великих

Лион Измайлов о кофе: «Я пью немного кофе: одну большую чашку утром, чтобы проснуться, и иногда одну вечером, когда приходится работать по ночам. Но обязательно варю его сам. И подделок не терплю».

Пирожное «Кофейное»

Требуется: по 250 г муки и сахарной пудры, питьевая сода, 1 ч. л. молотого черного кофе, желток, яйцо, 200 г сливочного масла.

Для начинки: по 140 г сливочного масла и сахарной пудры, 1/4 стакана настоя натурального кофе, 1 ст. л. муки.

Для кофейной помадки: 250 г сахарной пудры, 2 ст. л. настоя горячего натурального черного кофе, 1 ст. л. сливочного масла

Способ приготовления. Смешайте муку с питьевой содой и сахаром, просейте смесь, добавьте к ней молотый натуральный кофе, яичный желток, яйцо и слегка размягченное сливочное масло или маргарин. Все тщательно перемешайте, замесите тесто и поставьте в холодильник на несколько часов.

Готовое тесто раскатайте в пласт толщиной 1/2 см и нарежьте в форме квадратиков или кружков. Разложите вырезанные фигурки на предварительно смазанном противне и выпекайте в духовке. Пирожные остудите и смажьте заранее приготовленной начинкой из какао. Теперь соедините по две детальки смазанной стороной и сверху отглазируйте кофейной помадкой. Глазурь сделайте так: смешайте сахарную пудру, кофейный настой и сливочное масло и варите на слабом огне до полного растворения сахара и карамелизации.

Кофе и здоровье

Людям, страдающим заболеваниями пищеварительной системы и кишечного тракта, можно рекомендовать кофе с молоком, сливками и сахаром. В этом случае возбуждающее влияние кофе на желудочную секрецию значительно уменьшается.

Кофейные пирожные из манной крупы

Требуется: 20 г растворимого кофе, 250 г манной крупы, 1 стакан молока, 3 ст. л. сахара, 3 яйца, сливочное масло, соль.

Способ приготовления. Растворимый кофе заварите кипящим молоком и кипятите 5—10 минут, в кипящее молоко всыпьте манную крупу и варите при непрерывном помешивании 5—8 минут, снимите с огня и добавьте в кашу сахарную пудру. В горячую манную кашу положите 3 желтка и тщательно перемешайте, всыпав щепотку соли. Отдельно взбейте 3 яичных белка до образования воздушной пены и осторожно влейте эту пену в манную кашу. Полученную массу аккуратно перемешайте и выложите столовой ложкой на противень, смазанный сливочным маслом. Выпекайте печенье в духовке при 180°С в течение 10—15 минут. При желании в пирожные добавьте орех – грецкий или арахис.

Кофейные оладьи

Требуется: 2 стакана кефира, 100 г сахара, по 1 ст. л. сливок и растворимого кофе, 3 ст. л. муки.

Способ приготовления. Холодный кефир взбейте с сахаром до полного его растворения, после чего добавьте к этой смеси сливки и, продолжая перемешивать, всыпьте муку. Все это размешайте до однородной массы. Растворимый кофе разведите 20—25 мл горячей воды, влейте его к основной массе и тщательно все размешайте. Масса окрасится в шоколадный цвет и вберет в себя запах кофе. Тщательно перемешайте и приступайте к выпечке оладий.

Кофейные советы

Если хотите попробовать напиток с экзотическим вкусом, приготовьте кофе, добавив в него шиповник или орехи.

Кофейное суфле

Требуется: 450 г сливочного масла, 8 ст. л. муки, 2 стакана молока, 1 ст. л. кофейного экстракта, 6 ст. л. сахарной пудры, 5 яиц, соль.

Способ приготовления. Сливочное масло растопите на небольшом огне, когда масло станет достаточно жидким, добавьте в него муку. Всыпьте муку маленькими порциями, чтобы не образовались комочки, массу помешивайте деревянной ложкой. Когда масло и мука перемешаются, снимите с огня и влейте холодное молоко. Все тщательно перемешайте и добавьте щепотку соли, продолжайте помешивать, пока масса не загустеет.

Когда масса станет густой, кастрюлю снова поставьте на огонь и нагревайте 2—4 минуты. В нагретую массу добавьте кофейный экстракт или растворимый кофе в соответствующей пропорции, все тщательно перемешайте и добавьте сахарную пудру.

В завершение в массу добавьте 5 яиц. Но сначала отделите желток и взбейте его вместе с основной массой. Белок взбейте до воздушной пены и аккуратно влейте в кастрюлю. Все это осторожно перемешайте и выложите готовую массу в формы, смазанные сливочным маслом. Формы наполните наполовину, так как при нагревании суфле сильно поднимается и может «убежать».

Суфле поставьте в горячую духовку и выпекайте 20—30 минут при температуре 200—220°С. Подайте к столу сразу после приготовления.

Из жизни великих

Шарль де Голль писал в своих мемуарах, что только кофе помогало ему в те годы, когда он возглавлял движение Сопротивления.

Когда по ночам ему приходилось разрабатывать планы сражений, чашка крепкого кофе помогала ему взбадриваться, смотреть на многие вещи по-другому, а также воплощать все свои свежие идеи и мысли «в жизнь».

Кофейный рис

Требуется: 220 г риса, 3 стакана молока, 8 ст. л. сахара, 2 ст. л. растворимого кофе, 2 желтка, сливки.

Способ приготовления. Рис хорошо промойте и залейте горячей водой, поставьте на огонь и кипятите 3—5 минут. Одновременно вскипятите молоко. Как только рис проварится нужное время, воду из-под него слейте и высыпьте его в кипящее молоко. Прокипятите на небольшом огне еще около 10 минут, затем снимите с огня и добавьте сахар и сухой растворимый кофе. Хорошенько мешайте, пока он не приобретет коричневатый оттенок.

После этого в массу положите желток и снова подогрейте на огне, приблизительно 2—3 минуты, не доводя до кипения, и снимите с огня. Рис остудите и в таком виде подайте к столу.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще человек видит изображение осьминога, это означат, что гадающего ожидает тяжелое и запутанное дело. Вполне возможно, что разрешение всех проблем потребует значительных денежных средств. Не исключено, что запутанное дело каким-то образом связано с невыполнением обязательств либо самого гадающего по отношению к кому-то, либо обязательств, которые кто-либо взял на себя по отношению к нему.

Кофейный пудинг

Требуется: 100 г сливочного масла, по 200 г муки и сахара, 2 стакана молока, 20 г молотого кофе, 8 яиц, ванилин.

Способ приготовления. Растопите сливочное масло на небольшом огне, когда оно достигнет нужной консистенции, добавьте в него стакан слегка поджаренной муки. Все это перемешайте и влейте кипящее молоко, доведите массу до кипения, после чего немного остудите. Когда масса станет немного холоднее, всыпьте в нее молотый кофе, 150 г сахара и желтки. Все это тщательно перемешайте, разбейте комочки.

Отдельно взбейте белки с 50 г сахара, затем к белкам добавьте ванилин. Взбитые белки аккуратно добавьте к основной массе и смешайте. Форму для пудинга заполните на 2/3 ее обьема, предварительно смазав ее маслом. Выпекайте пудинг, поставив форму в кастрюлю с горячей водой. Пудинг подайте с подливкой.

Кофе и здоровье

Кофеин стимулирует обмен некоторых веществ в организме и нормализует работу отдельных желез внутренней секреции. Например, повышает усвояемость сахара и регулирует деятельность щитовидной железы.

Подливка

100 г сахара, 2 яйца, 30 г муки, 1 стакан молока и 1/2 стакана крепкого черного кофе, ванилин.

С сахаром отдельно взбейте 2 желтка, к ним добавьте 1/2 стакана холодного молока и немного ванилина. Отдельно смешайте оставшееся молоко и 1/2 стакана крепкого черного кофе. Эту массу поставьте на огонь и доведите до кипения, после чего добавьте первую массу и снова доведите до кипения. Когда закипит, снимите с огня и положите предварительно взбитые белки. Все аккуратно перемешайте. К столу подайте холодный пудинг с теплой подливой.

Кофейный крем-желе

Требуется: 6 ст. л. сахара, 6 яиц, 3 ч. л. растворимого кофе, 1/3 стакана молока, 5—10 г желатина, 250 г сливок, ваниль.

Способ приготовления. Тщательно разотрите сахар с яичными желтками, размешайте, чтобы сахар растворился. В смесь добавьте 3 стакана очень крепкого кофе, смешанного с молоком. Полученную массу перемешайте и поставьте на слабый огонь, когда смесь достаточно загустеет, снимите с огня и положите в нее разведенный в воде желатин. Массу перемешайте и поставьте в холодильник для охлаждения. Когда смесь загустеет, влейте в нее сливки, насыпьте сахар и немного ванилина. Все это снова перемешайте, разлейте в чашки и поставьте в холодильник.

Крем-желе подайте к столу холодным и украшенным взбитыми сливками с сахаром.

Кофейные советы

Перед тем как варить кофе с орехами, ядрышки обжарьте в духовке при температуре около 150°С. После этого измельчите ядра орехов вместе с зернами кофе.

Крем-желе с апельсиновыми корками

Требуется: 1 стакан сливок, 2 ст. л. молока, 3 ст. л. сахара, 100 г цедры, 5 г желатина, 1 ч. л. растворимого кофе.

Способ приготовления. Смешайте сливки, теплое молоко и сахар, взбейте все это до муссоподобного состояния. В эту массу добавьте нарезанную мелкими кусочками засахаренную апельсиновую цедру и все перемешайте. Желатин замочите в холодной воде и смешайте его с чашкой крепкого черного кофе. Эту смесь перемешайте с первой массой и аккуратно взбейте, после чего крем уберите в холодное место на час и подайте к столу в холодном виде.

Из жизни великих

Эрнест Хэмингуэй говорил, что первая чашка кофе лишает человека беспокойства, вторая – покоя, а третья – сна, что, впрочем, не мешало ему пить по 3—4 чашки кофе в день.

Ореховые ломтики к кофе

Требуется: 120 г сахара, 5 яиц, 3 ст. л. ванильного сахара, 100 г грецких орехов, по 2 ст. л. кофе и панировочных сухарей, 100 г печенья.

Способ приготовления. Смешайте немного сахара, желтки и ванильный сахар, взбейте все до пенистой массы. Продолжая помешивать, добавьте кофе, измельченные грецкие орехи, панировочные сухари и раскрошенное печенье. Все это тщательно перемешайте. Отдельно взбейте белки до воздушной пены и добавьте их к основной массе. Полученную массу выложите в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой продолговатую форму, поставьте в горячую духовку и выпекайте до появления румяной корочки.

Готовый батончик достаньте из формы и порежьте на продолговатые ломтики, посыпьте сверху ванильным сахаром и подайте к столу.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение очков, это означает, что гадающего пытаются обмануть. Вполне возможно, что это уже продолжается довольно долго, но он не желает сам видеть этот обман. На его глазах будто очки, которые мешают адекватному восприятию действительности.

Кофейный торт

Требуется: 5 яиц, 1/2 стакана кофе, 280 г сахара, 170 г муки.

Для начинки: 4 яйца, 150 г сахара, 1/2 стакана молока, 1 ст. л. растворимого кофе.

Способ приготовления. Отделите белок от желтка и взбейте белок до пенистой массы. Половину стакана очень крепкого кофе смешайте с сахаром и поставьте на огонь. Продолжая помешивать, доведите смесь до кипения и варите, пока она не превратится в густую массу. Снимите с огня и добавьте пену взбитых белков, энергично помешивая, введите желтки и муку. Все это снова тщательно перемешайте и залейте в форму, смазанную жиром и посыпанную мукой. Торт выпекайте при средней температуре 20—25 минут. Остывший торт разрежьте по горизонтали на несколько пластов и смажьте кремом.

Для крема: смешайте 4 желтка с сахаром и взбейте до получения пены. Продолжая помешивать, добавьте горячее молоко и поставьте смесь на слабый огонь. Как только смесь закипит, снимите ее с огня и всыпьте растворимый кофе. Все тщательно перемешайте и уберите в холодное место. Когда смесь достаточно охладится, смажьте кремом торт и подайте к столу.

Кофе и здоровье

Исследования качеств кофе позволили сделать вывод, что напиток регулирует жизнедеятельность микроорганизмов.

Кофейная карамель

Требуется: 8 ст. л. сахара, 250 г сливочного масла, по 1 стакану кофе и сливок.

Способ приготовления. Растопите на слабом огне сливочное масло, добавьте в него сахар и помешайте смесь. Масло с сахаром оставьте на огне еще 10—12 минут, хорошо перемешав, влейте по стакану очень крепкого кофе и свежих сливок, варите еще 10 минут, непрерывно помешивая. Смажьте растительным маслом большую форму и вылейте в нее полученную смесь. Ее готовность проверьте следующим образом: каплю смеси капните в стакан с холодной водой. Если она не растекается, значит, смесь готова. Жидкую карамель вылейте в форму и, как только она немного застынет, разрежьте ее на квадратики и охладите в холодильнике.

Кофейное мороженое

Требуется: 4 яйца, 270 г сахара, 2 ст. л. молотого кофе, 1 стакан молока, желатин.

Способ приготовления. Желтки отделите от белков и взбейте их с сахаром, затем добавьте молочный кофе (вскипятите молоко и всыпьте в него кофе и 2 ст. л. сахара). Кофейно-желтковую смесь поставьте на огонь и, постоянно помешивая, доведите до кипения, затем, сняв с огня, продолжайте помешивать до полного остывания смеси. Перелейте ее в мороженицу, добавьте желатин и поставьте замораживаться.

Кофейные советы

При правильном употреблении кофе способен приносить ощутимую пользу. Недаром кофеин входит в состав многих лекарств. Но не пытайтесь самостоятельно лечить какие-либо заболевания при помощи кофе, ведь иногда его применение может быть противопоказано.

Масляный кофейный крем

Требуется: яйцо, 100 г сахара, 200 г сливочного масла, 1/5 стакана молока, 2 ст. л. кофейного экстракта.

Способ приготовления. Смешайте яйцо и сахар, добавьте молоко и поставьте на огонь, чтобы сахар полностью растворился (смесь не должна свернуться). Снимите смесь с огня, взбейте масло и разбавьте его охлажденной смесью, затем влейте кофейный экстракт (его можно заменить очень крепким кофе). Все тщательно перемешайте и немного взбейте. После этого крем поставьте в холодное место и остудите.

Кофейный мусс

Требуется: 200 г сливок, 2 ст. л. молока, 4 желтка, 150 г сахара, 2 ч. л. кофейной эссенции.

Способ приготовления. Холодные сливки смешайте с ледяным молоком, тщательно взбейте. Отдельно взбейте желтки с сахаром, добавив к ним кофейную эссенцию, можете заменить ее 1 ч. л. растворимого кофе. Осторожно смешайте обе смеси и поставьте в холодное место. Подайте мусс, предварительно остудив его.

Из жизни великих

Большим любителем кофе был, вероятно, французский король Людовик Четырнадцатый. Упоминаний об этом, правда, не сохранилось, зато до наших дней дошел рецепт его любимого кофе.

Мусс кофейно-шоколадный

Требуется: 200 г молочного шоколада, 4 яйца, 50 г сливочного масла, 100 г сахарной пудры, 2 ст. л. молока, 20 г молотого кофе.

Способ приготовления. Молочный шоколад поломайте на мелкие кусочки, добавьте холодное молоко и на слабом огне растопите эту массу, затем положите сливочное масло и, помешивая, один за другим вбейте туда желтки. Не доводя смесь до кипения, всыпьте сахар. Сварите очень крепкий кофе, влейте его в смесь и все тщательно перемешайте. Снимите с огня и остудите. В это время взбейте в пену белки с сахарной пудрой, влейте эту массу к первой смеси и все снова перемешайте. Переложите мусс в чашку и уберите в холодильник.

Кофейный крем

Требуется: 200 г сливок, 1/4 стакана молока, яйцо, 20 г натурального кофе, 8 г желатина.

Способ приготовления. Отделите яичный желток и разотрите его с сахаром и ванилью. Непрерывно помешивая, влейте горячее молоко и поставьте эту смесь на водяную баню. Варите, пока смесь не загустеет, после этого положите в нее разбухший желатин и сухой растворимый кофе, все тщательно перемешайте и оставьте массу на 30—40 минут до полного загустения. Сливки взбейте с белком и добавьте их к основной смеси. Поставьте смесь в холодное место на 20—30 минут. Крем можете подать как самостоятельное блюдо, так и в сочетании с различными кондитерскими изделиями.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще человек видит изображение коровы, это означает материальное благополучие и спокойную жизнь. Дела у гадающего идут хорошо, он может не беспокоиться, дать себе передышку и отдохнуть. В ближайшее время не ожидается никаких нежелательных перемен, все идет своим чередом, без особых взлетов, но и без резких падений.

Крем орехово-кофейный

Требуется: 80 г сливок, 160 г сахара, 1/4 стакана молока, яйцо, 20 г орехов, 2 ст. л. молотого кофе, 8 г желатина.

Способ приготовления. Миксером взбейте свежие сливки с 60 г сахара. Отдельно смешайте яйцо, молоко и оставшийся сахар, взбейте все до пены и добавьте молотый кофе. Перемешивайте все до тех пор, пока масса не приобретет коричневый оттенок. Взбитые сливки смешайте с яично-молочной массой и положите в нее разбухший желатин, все перемешайте. Орехи обжарьте на сковороде, измельчите их и положите в крем. Ореховый крем поставьте в холодное место и остудите.

Кондитерский кофейный крем

Требуется: 50 г муки, 125 г сахарной пудры, 4 желтка, 2 стакана молока, 1 ст. л. растворимого кофе, 30 г сливочного масла, ванилин.

Способ приготовления. Смешайте муку и сахарную пудру, положите желтки и размешайте все вместе. В кипящее молоко всыпьте растворимый кофе и кипятите 2—3 минуты, после чего обе смеси соедините и размешайте. Полученную массу поставьте на огонь и доведите до кипения, когда закипит, снимите и добавьте сливочное масло. Крем поставьте в холодное место. Подайте этот десерт в охлажденном виде.

Кофе и здоровье

Кофе в какой-то степени схож со спиртными напитками, но не имеет тех побочных эффектов, которые возникают при употреблении последних. Кофеин возбуждает, согревает и активизирует мозговую деятельность человека, но не несет опьяняющего и расслабляющего действия, свойственного алкоголю.

Кофейные сэндвичи

Требуется: 100 г шоколада, 30 г сливочного масла, 1 ч. л. растворимого кофе.

Для бисквитного теста: 4 яйца, по 250 г сахара и муки, разрыхлитель для теста.

Способ приготовления. Взбейте яйца до воздушной пены, всыпьте сахар и муку, все тщательно перемешайте, добавьте разрыхлитель для теста. В смазанную жиром форму выложите тесто и выпекайте 15—25 минут в горячей духовке при температуре 200—220˚С.

Молочный шоколад растворите в 3 ст. л. теплой воды, в шоколадную массу добавьте растопленное масло и молотый кофе. Все это тщательно перемешайте и поставьте в холодное место на 15—20 минут.

Когда бисквит будет готов, достаньте его из духовки и разрежьте на несколько слоев. Как только бисквит остынет, смажьте коржи кремом. Таким же способом можно приготовить рулет. Для этого выпеките бисквит на противне и, пока он еще горячий, намажьте кремом и сверните в трубочку.

Кофейные советы

Если вы обжариваете кофейные зерна арабики, они приобретут после жарки равномерную коричневую окраску, но не ждите этого от сорта робуста – их окраска после жаренья обычно достаточно неровная.

Сдобные кофейные рожки

Требуется: 15 г дрожжей, 280 г муки, по 70 г сахара и сливочного масла, 2 яйца, 3 ст. л. молотого кофе, 4 ст. л. молока, ванилин.

Способ приготовления. В нескольких ложках молока разведите дрожжи и добавьте в них сахар, все это поставьте в теплое место на 10—15 минут. Затем опару смешайте с мукой, энергично помешивая, добавьте масло, смешанное с молотым кофе, и яйцо. Тщательно промесите тесто, чтобы не было комочков, и снова поставьте в теплое место. Как только тесто подойдет, раскатайте его в тонкий пласт, далее разрежьте его на узкие прямоугольники и скатайте из них палочки толщиной в палец. Возьмите по два таких жгутика и сплетите их в рожки. Выложите их на противень, смазанный сливочным маслом, обмажьте кулинарной кистью желтком и посыпьте орехами. Выпекайте рожки в горячей духовке 15—25 минут при температуре 200°С.

Кофейный крем с вафлями

Требуется: 4 яйца, 4 ст. л. сахара, 1 ст. л. молотого кофе, 200 г вафель.

Способ приготовления. Отделите белок от желтка. Последние перемешайте с сахаром и взбейте до воздушной пены. Заварите кофе половиной стакана крутого кипятка и добавьте его, когда он немного остынет, в желточную массу. Белки взбейте отдельно, и как только первая масса окончательно остынет, добавьте туда белковую пену. Все аккуратно перемешайте и засыпьте полученный крем измельченными сливочными вафлями.

Из жизни великих

Когда корреспондент какой-то газеты спросил Эльдара Рязанова, как тот относится к кофе, тот рассказал следующее: «В одной восточной стране жил правитель. Как-то раз он устроил состязание мастеров приготовления своего любимого напитка, главным судьей, конечно, был он сам. Победившему мастеру было предложено выбрать себе подарок по вкусу. Тот попросил себе дочь правителя в жены. Правитель разбушевался, отправил мастера в тюрьму и решил: пусть ему принесет смерть то, что принесло и успех, то есть кофе. В назначенный день перед мастером поставили две чашки с кофе и сказали: „В одной из чашек яд, выбирай сам“. Но так как мастер уже много лет варил кофе и хорошо знал свое дело, по запаху ли, или по цвету, но понял он, где находится яд, и остался жив.

Английский кофейный крем

Требуется: 125 г сахарной пудры, 4 желтка, по 1 стакану кофе и молока, 2 ч. л. крахмала.

Способ приготовления. Разотрите сахарную пудру с желтками и влейте в эту массу по стакану крепкого черного кофе и горячего молока. Все размешайте и процедите через мелкое сито, затем подогрейте до 60—65°С на слабом огне и снова процедите. После этого в крем добавьте крахмал, разведенный с сахаром, и все тщательно перемешайте. Когда крем будет готов, поставьте его в холодное место.

Коктейль кофейный

Требуется: 1/3 стакана лимонада или оранжада, 1/5 стакана газированной воды, 2 ст. л. кофейного сиропа, кружок лимона или апельсина, пищевой лед.

Способ приготовления. Смешайте лимонад, газированную воду и кофейный сироп, встряхните в шейкере, затем вылейте в специальный высокий стакан для коктейля. Добавьте несколько кусочков пищевого льда и украсьте кружком лимона или апельсина.

Гадание на кофейной гуще

Если в кофейной гуще просматривается изображение бокала или чашки, это предвещает скорое изменение семейного положения. Если у гадающего нет семьи, вероятно, в скором времени она появится. Если у гадающего есть семья, возможно, в скором времени ожидается прибавление в семействе.

Коктейль яблочно-кофейный

Требуется: 20 г кофейного сиропа, 80 г яблочного морса или сока, 50 г компота из любых фруктов.

Способ приготовления. Смешайте кофейный сироп и яблочный морс в шейкере, вылейте в высокий бокал, добавьте несколько ягод из компота-ассорти и фруктового сиропа. Украсьте соломинкой или зонтиком.

Торт «Нежность»

Требуется: 2 стакана муки, по 1/2 стакана картофельного крахмала и сахара, 15 яиц.

Для начинки и крема: 300 г кофейной пропитки, 1/2 стакана сахара, 2 яйца, 1 стакан молока, 400 г сливочного масла, ванильная пудра.

Для украшения: 40 г лесных орехов, 10 г бисквитной крошки.

Способ приготовления. Яйца с сахаром подогрейте на водяной бане до 40—42°С, энергично помешивая венчиком. Затем охладите до 20°С, непрерывно взбивая смесь венчиком в течение 20—30 минут. Далее массу смешайте с мукой и еще раз все хорошо перемешайте. Для сливочно-кофейного крема сахар и молоко смешайте и подогревайте на слабом огне, постоянно помешивая. Смесь доведите до кипения. Оставшийся сахар и яйца разотрите венчиком до густой белой пены. В полученную смесь тонкой струйкой влейте нагретое молоко, выдержите при температуре 95°С на водяной бане до тех пор, пока она слегка не загустеет (4—5 минут), затем процедите через сито. Немного охладите и взбейте, постепенно добавляя в размягченное сливочное масло. В конце взбивания, через 20—30 минут, положите сахарную пудру или ароматизаторы.

Выложите тесто на смазанный растопленным маслом противень и слегка посыпьте мукой. Поверхность теста выровняйте широким ножом, бисквит выпекайте при температуре 190—220°С в течение часа. Готовность определяется по цвету корочки и по упругости. Свежий бисквит при нарезке крошится, поэтому выдержите его после приготовления в течение 8 часов.

Выпеченный и выдержанный бисквит разрежьте на два слоя и пропитайте кофейной пропиткой. Приготовьте пропитку следующим образом: кофейный настой, сделанный на основе молотого кофе, перемешайте с сиропом для пропитывания в соотношении 1:2, добавьте воды и немного подержите на огне.

Прослоите торт сливочно-кофейным кремом. Поверхность торта украсьте кофейным кремом, бисквитной крошкой и орехами. Можно сделать красивую надпись при помощи крема, выдавливаемого из кондитерского мешочка.

Кофе и здоровье

Несмотря на правдивость информации о положительном воздействии кофе, он может оказывать на организм и вредное влияние. Напиток противопоказан при гипертонии, бессоннице,

повышенной возбудимости нервной системы и других заболеваниях.

Трюфели

Требуется: 250 г сахара, 1 стакан молока, 500 г муки, 3 ст. л. сливочного масла, яичный желток, 1 ст. л. растворимого кофе, 2 ч. л. рома ил ромовой эссенции, 50 г спирта или другого крепкого алкогольного напитка.

Способ приготовления. Молоко вскипятите вместе с сахаром на медленном огне. Муку слегка обжарьте на сухой сковороде и просейте через мелкое сито. Растопленное сливочное масло взбейте вместе с яичным желтком, добавьте муку, молоко и оставшиеся компоненты. Все вымесите и, посыпав руки сахарной пудрой и растворимым кофе, скатайте в небольшие шарики. Придайте шарикам форму трюфелей. Трюфели уложите в цветные бумажки и храните в картонных коробках.

Кофейная запеканка

Требуется: 300 г пшеничного хлеба, 1 стакан молока, 75 г маргарина, 100 г сахара, соль, 6 яиц, 40 г лимонных цукатов, 3 ст. л. растворимого кофе, ванилин.

Способ приготовления. Пшеничный хлеб нарежьте небольшими ломтиками и замочите в молоке. Маргарин, соль и сахар разотрите до появления белой пены, постепенно добавляя яичные желтки. Полученную смесь перемешайте вместе с хлебной массой, положите растворимый кофе и сахарный песок, цукаты и ванилин, осторожно введите, слегка помешивая, взбитые в пену белки.

Приготовленную массу выложите в форму, смазанную жиром или растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовом шкафу в течение 50 минут при температуре 200—220°С. Запеканку украсьте сахарной пудрой или размолотыми орехами.

Кофейные советы

Если вы любите мягкий вкус кофейного напитка с чуть заметной кислинкой, выбирайте сорт арабика. Если же вас больше привлекает в кофе его крепость и горечь, отдавайте предпочтение зернам робуста.

Ореховые колбаски

Требуется: 60 г пшеничного хлеба, 75 г песочного печенья, 70 г сахара, 120 г маргарина или сливочного масла, 15 г растворимого кофе, 80 г ядрышек лесных орехов.

Способ приготовления. Хлеб (предпочтительнее черствый) нарежьте мелкими кубиками, орехи слегка обжарьте на слабом огне. В растопленное масло добавьте нарезанный хлеб, орехи, печенье, растворимый кофе, сахар, хорошо перемешайте. Полученную массу заверните во влажную целлофановую пленку, придавая изделию форму колбаски, и поставьте на холод на 3—4 часа. Перед подачей к столу колбаску нарежьте ломтиками.

Из жизни великих

Мадам Блаватская утверждала, что запах кофе способствует расслаблению и погружению в себя.

Заключение

После знакомства с этой книгой вы сможете применить на практике все новое, что узнали, прочитав книгу. И, воспользовавшись рецептами книги, приготовите превосходный кофе, от которого невозможно оторваться. Теперь вам известно, что необходимо, чтобы ваш кофе всегда был ароматным и вкусным. Воспользовавшись советами, о которых написано в книге «Твоя кофейня», вы всегда будете уверены во вкусе приготовленного вами кофе.

Перед тем как приготовить по какому-либо новому рецепту кофе для друзей и близких, попробуйте прежде всего сварить его для себя. В этом деле немаловажное значение имеет мастерство. Немного набив руку на каком-либо рецепте, предложите сваренный вами по нему кофе друзьям – они будут удивлены оригинальными вкусовыми качествами напитка, его ароматом, мягкостью и тем, как вы быстро справились, буквально выжав из кофейных зерен весь их аромат и лучшие качества.

Но не стоит останавливаться на каком-то одном понравившемся вам рецепте. Лучше, если вы постепенно попробуете сварить кофе по каждому из предложенных рецептов. Поверьте, вам не придется жалеть о потраченном времени. Зато, когда вы узнаете на практике свойства каждого из сортов кофе, поймете разницу между хорошими кофейными зернами и не очень, а также отличие вкусовых качеств в зависимости от степени помола, длительности варки и различных добавок, вы сразите близких «наповал» своими практическими навыками в приготовлении кофе.

Многообразие приведенных в этой книге рецептов и советов могут оказаться очень полезными. Например, если в хмурый дождливый день вас решил навестить какой-либо гость с настроением, скажем так, «ниже среднего», его сможет согреть и поднять настроение чашка напитка «Огненный кофейный пунш», «Черная красавица» или любого другого, оказавшегося незаменимым в данной ситуации. И наоборот, если за окном невыносимая жара, прекрасным угощением для ваших гостей будет холодный кофе, например «Кофе-гляссе» или «Холодный кофе с молоком», а то и просто «Кофейный лед».

Для приверженцев здорового образа жизни, привыкших пить по утрам соки и любящих вкус свежих фруктов, но желающих немного взбодриться, в книге приводятся рецепты приготовления кофе с различными фруктами и соками, в зависимости от вкусовых предпочтений.

Кроме того, в книге даны рецепты кофе, традиционные для той или иной страны, что, согласитесь, по крайней мере интересно попробовать. Тех, кто перепробовал немало различных видов кофе, возможно, порадует своим новым вкусом кофе, приготовленный по экзотическому рецепту.

К тому же приведенные в книге рецепты кофейных сиропов и коктейлей принесут немало удовольствия не только вам, но и детям.

Словом, прочитанное в нашей книге вы сможете без особых усилий применить на практике и разнообразить свое представление и представление ваших друзей о кофе.